



*e*Motion



Instrucciones de uso
Instruction for use
Istruzioni per l'uso
Instruções de uso
Instructions d'utilisation
Gebrauchsanleitung

p. 02
p. 16
p. 30
p. 44
p. 58
p. 72

Reglas de seguridad

- 1. Leer antes de cualquier utilización de la olla a presión. Conserve estas instrucciones.**
2. Siempre deben respetarse las reglas de seguridad durante la utilización de la olla a presión.
3. No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.
4. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y el pomo.
5. Asegúrese de que las asas estén sujetas y puestas correctamente.
6. Tenga cuidado al transportar la olla a presión llena de líquido caliente.
7. No ponga la olla a presión en un horno caliente.
8. Nunca utilice la olla a presión para otro uso que el específico. Este utensilio cuece bajo presión. Una utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión este bien cerrada antes de utilizarla. Para más información, remítase a las instrucciones.
9. No llene la olla a presión a más de 2/3. Cuando cocine ingredientes cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las leguminosas, no llene la olla a presión a más de 1/2 de su capacidad total.
10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.
11. Después de la cocción de las carnes que tienen una piel superficial (por ej.: la lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión. No pinchar la carne mientras la piel parezca inflada; se arriesga a quemarse con líquido caliente.
12. En el caso de alimentos pastosos, debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapadera para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
13. Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén atascadas antes de la utilización. Remítase a las instrucciones de uso.
14. Es importante que la olla a presión este cerrada de manera adecuada antes de ponerla en funcionamiento. Y asegúrese de que la apertura de seguridad de la tapa está dirigida a la parte contraria de uso.
15. No utilice la olla a presión para cocinar sólo con aceite.
16. Nunca utilizar el aparato sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.
17. Cuando se alcanza la presión de cocción normal, baje la temperatura; esto impedirá que se pierda el vapor que ha creado el líquido. Vigile la olla a presión durante la cocción.
18. Abra la olla a presión sólo cuando no quede nada de presión en el interior. Nunca fuerce la abertura. Remítase a las instrucciones de utilización.
19. No modifique ninguna de las piezas de origen de la olla a presión, especialmente los elementos de seguridad, más allá de las instrucciones que se especifican en este manual; esto podría hacer que los elementos de seguridad se vuelvan ineficaces. Si una o varias piezas no corresponden a la descripción que figura en este folleto, diríjase a un técnico para que pueda verificarlas.
20. Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente. En particular, utilice una olla y una tapadera que provengan de un mismo fabricante y sean designadas por este como compatibles.
21. Cualquier reparación debe ser realizada por personal autorizado de los Servicios posventa.

eMotion

Instrucciones de uso



Regulador de presión multi-nivel	desde 0 kPa hasta 100 kPa
Presión válvula de seguridad	150 kPa
Presión máxima admisible	300 kPa

Esquema

1. Columna estabilizadora del regulador de presión
2. Regulador de presión
3. Indicador de posición de la válvula
4. Marca de presión Máxima (MAX) funcionamiento
5. Marca de cierre
6. Marca de apertura
7. Válvula de despresurización
8. Válvula de bloqueo apertura y seguridad
9. Abrazaderas de bloqueo de la tapa
10. Ventana de seguridad y anillo de sellado
11. Cuerpo de la olla
12. Asas



Características de la olla a presión

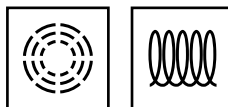
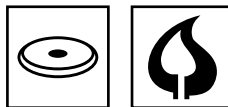
Diámetro cuerpo de la olla:

Capacidad	Diámetro	Referencia eMotion
4L	22 cm	A180201
6L	22 cm	A180202
7L	22 cm	A180203
4+7L	22/ 22 cm	A180205

Fuentes de calor compatibles

Los modelos de olla a presión eMotion de BRA son compatibles con todas las fuentes de calor, incluida la inducción.

- Sobre placas eléctricas, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.
- Sobre placas vitrocerámicas, se recomienda verificar que el fondo exterior de la olla está limpio y totalmente libre de residuos.
- Sobre placas de gas, se recomienda que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.
- Sobre placas de inducción, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o ligeramente inferior (que cubra al menos un 70%) al del fondo exterior de la olla.



INDUCTION

Sistema todo en uno

El pomo regulador de presión ubicado en la tapa le permite con una sola mano seleccionar la apertura y el cierre de la olla y establecer la presión de funcionamiento y despresurizar progresivamente.

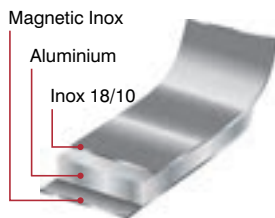
Todo en un único lugar, para una óptima usabilidad.



Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor sandwich constituido por Acero Inoxidable - Aluminio - Acero Inoxidable.

Este fondo difusor especial absorbe y transmite la energía con la máxima homogeneidad.



- Triple fondo difusor

Cuádruple sistema de seguridad

En caso de exceso de presión:

1- La olla posee un triple sistema de seguridad.

La válvula de despresurización actuaría rápidamente desvaporizando la olla por la válvula de despresurización situada en el puente superior de la olla (figura 1).

2- Una segunda válvula actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que está no actuara (figura 2).

3- Actuaría la válvula de bloqueo.

4- Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad.

Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la ranura de la tapa, situada por debajo del sistema de cierre, evacuando de este modo la presión de la olla. (figura 2).

figura 1



figura 2



Recomendamos cambiar la junta de cierre al menos una vez al año.

En la cocina diaria, recomendamos comenzar con calor medio (1200W-1500W para inducción; si usa gas, la llama no debe exceder el borde inferior de la olla), seleccionando un nivel de presión entre 0 y 60 kPa. Después de que la válvula de seguridad roja se eleve, aumente la presión lentamente y reduzca el nivel de fuego (500W para inducción).

La olla a presión eMotion de BRA es segura, permite ahorrar energía y es sostenible para el medio ambiente

La seguridad multinivel y la cocción rápida pueden ahorrar significativamente tiempo y energía de cocción, mientras que reducen efectivamente los humos.

Además, le ayudará a mantener una alimentación saludable preservando al máximo las vitaminas en sus recetas.

Repuestos BRA disponibles en los servicios de asistencia técnica

Para la sustitución de otras piezas distintas a las aquí señaladas o reparaciones póngase en contacto con el servicio post-venta BRA.

Solo utilice las piezas del fabricante conformes al modelo correspondiente.

Descripción	Referencia
Asa del cuerpo eMotion	A991943
Junta olla a presión 22cm	A991942

Instrucciones de uso

Apertura

Alinee el indicador de posición de la válvula con la marca de apertura.

Las abrazaderas de bloqueo de la tapa se mueven hacia afuera y la tapa se abre (figura 3).



Figura 3

Cierre y funcionamiento

Alinee el indicador de posición de la válvula con la marca de cierre.

Las abrazaderas de bloqueo de la tapa se mueven hacia adentro y la tapa se cierra (figura 4).



Figura 4

Cuando el indicador de posición de la válvula se alinea con la marca de MAX, la presión de cocción se ha configurado a 100 kPa. Después de que la presión interna alcance 4 kPa, la válvula de bloqueo se elevará automáticamente. Cuando la presión interna exceda los 100 kPa, el exceso de vapor se liberará por la válvula de despresurización (figura 5).

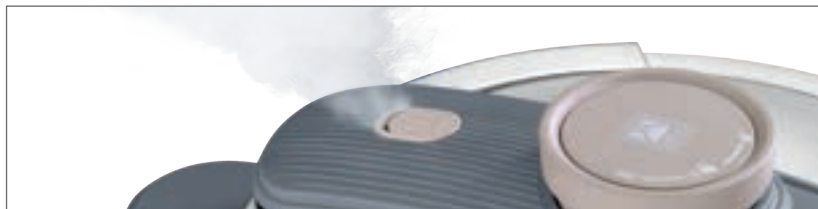


Figura 5

Primer uso

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen. No introduzca la tapa en el lavavajillas, aunque sí puede hacerlo con el cuerpo.

Llene el cuerpo de la olla con agua hasta 2/3 partes de su altura.

- Cierre la olla (ver página anterior: Cierre).
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.
- En cuanto empiece a salir vapor de la válvula de despresurización reduzca la fuente de calor al nivel mínimo y cronometre 20 minutos.
- Cuando hayan pasado los 20 minutos, apague por completo la fuente de calor.
- Para despresurizar la olla a presión coloque el selector en la posición 0kPa, (puede liberar la presión de manera progresiva girando el pomo regulador poco a poco hasta la posición 0) se producirá así la salida de vapor por la válvula que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior.
- Si desea que la presión baje de una forma más rápida, coloque la olla bajo el grifo de agua fría.
- Cuando deje de salir vapor de la válvula de despresurización y abra la olla.
- Enjuague y seque la tapa y el cuerpo de la olla.

Inicio de cocción

Antes de cada utilización, verifique que la válvula de despresurización no está obstruida. Coloque en la posición MAX de funcionamiento el pomo regulador de presión.

Llenado mínimo: llene siempre la olla con una cantidad mínima equivalente a 25cl (2 vasos de agua).

Llenado máximo: NO llene nunca el cuerpo de la olla por encima de 2/3 de su altura, con alimentos incluidos. Guíese por las marcas interiores de llenado máximo y mínimo.

- En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.

Gire el regulador de presión al máximo para cocinar los alimentos según los minutos indicados en la tabla (ver página 11).

Coloque la olla en la fuente de calor y gire la rueda hasta la máxima presión (MAX).

- En cuanto la válvula de despresurización empiece a dejar escapar algo de vapor, la cocción habrá empezado, reduzca la intensidad del fuego al mínimo.

A partir de este momento empieza el tiempo de cocción recomendado.

Si no sale vapor por la válvula de funcionamiento y no emite ningún sonido durante la cocción:

- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

Si este acontecimiento persiste, verifique que:

- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, aumentela progresivamente.
- Verifique que se ha intrucido el líquido en el interior de la olla equivalente a un mínimo de 25 cl (2 vasos de agua).
- La válvula de despresurización en la parte interior de la tapa está limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.

Durante la cocción

En cuanto la válvula de despresurización empiece a expulsar vapor de manera regular, reduzca la fuente de calor.

No dejar a los niños cerca cuando se este utilizando la olla a presión.

Cronometre los tiempos de cocción haciendo servir la tabla "tiempos de cocción" Incluida en este libro de instrucciones.

Una ligera salida de vapor por la válvula de despresurización durante el uso de la olla en el proceso de cocción se considera normal.

Durante la cocción a presión verifique que salga un poco de vapor regularmente por la válvula de despresurización. Si esto no ocurre puede incrementar ligeramente la fuente de calor, si ocurre el caso contrario, es decir, sale una cantidad excesiva de vapor, disminuya la fuente de calor.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción apague la fuente de calor.

Si uno de los sistemas de seguridad entra en funcionamiento:

- Apague inmediatamente la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Verifique que la válvula de despresurización, tanto dentro como fuera de la tapa, está libre de residuos (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo las verificaciones).

Si el vapor se escapa por los bordes de la tapa de la olla a presión, verifique:

- El cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- El buen estado de la junta de estanqueidad, y si es necesario sustitúyala.
- El buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- La limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de despresurización.
- El buen estado del borde del cuerpo de la olla.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción deben tomarse a partir del momento en que la olla alcance la presión adecuada, que es cuando empieza a salir vapor por la válvula.

	Minutos presión máxima		Minutos presión máxima
Verduras			
Alcachofas	8	Espinacas	3
Apio	3	Guisantes	3
Calabacines	4	Habas	5
Cebollas	3	Patatas	5
Coles	5	Zanahorias	5
Coliflor	5		
Legumbres*			
Alubias	18	Lentejas	20
Arroz	3	Macarrones	5
Garbanzos	25	Fideos	3
Carnes		Pescados	
Asado buey, vaca, cordero, cerdo	15	Almejas	2
Chuletas cordero	5	Atún	3
Guisados de buey	20	Bacalao	5
Hígado	8	Calamares	5
Sopas y caldos			
Caldo de carne	15	Sopa de verduras	8
Cocido	20	Sopa de pescado	3

* En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, cómo por ejemplo, las legumbres, el arroz, etc, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.

Estos tiempos de cocción son orientativos, ya que cada tipo de cocina, a gas, electricidad, etc, tienen resultados diferentes.

Apertura de la olla

Para liberar el vapor del interior de la olla, una vez la fuente de calor ha sido apagada, coloque el selector de presión en la posición de desvaporizar, tenga especial cuidado con la salida de vapor.

Puede optar por una descompresión rápida: Coloque la olla bajo un chorro de agua fría, consiguiendo que la presión baje más rápidamente.

Cuando no sale más vapor por la válvula de funcionamiento quiere decir que no queda presión en el interior de la olla.

Abra la olla. Para desplazar la olla a presión utilice las asas.

Si no puede abrir la tapa de la olla:

- Despresurice la olla
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.

Si los alimentos no se han cocinado o se han quemado, verifique:

- El tiempo empleado en la cocción.
- La potencia de la fuente de calor.
- La correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- La cantidad de agua o líquido empleado.

Métodos de Despresurización

Cada vez que apague el fuego, recomendamos esperar hasta que la válvula de seguridad baje completamente antes de abrir la tapa. No use despresurización rápida para alimentos que se expanden durante la cocción, como judías, gachas y alimentos con piel crujiente. Esto puede provocar salpicaduras o quemaduras.

Método 1: Despresurización automática

Enfriamiento natural. Después de apagar el fuego, espere a que la olla a presión se enfríe y la válvula de seguridad baje completamente antes de abrir la tapa. Tenga en cuenta que esto puede alargar la cocción de los alimentos.

Método 2: Despresurización rápida

Ajuste gradualmente y lentamente el regulador de presión para liberar la presión y abra la tapa después de que la válvula de seguridad baje completamente.

(No gire el regulador de presión demasiado rápido. Esto puede causar salpicaduras y quemaduras).

Método 3: Despresurización con agua corriente

Coloque la olla a presión en el fregadero, deje que el agua fluya por sus bordes para enfriar la olla, gire gradualmente el regulador de presión hasta la posición de apertura y abra la tapa después de que la válvula de bloqueo baje completamente.

Limpieza y mantenimiento

Evitar dejar alimentos en el interior de la olla periodos largos de tiempo.

NO utilizar nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

- Después de cada uso, limpie la olla con la ayuda de agua tibia y un detergente suave.
- Para lavar el interior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado duro.
- Para lavar el exterior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Para lavar la tapa de la olla a presión puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Puede limpiar el cuerpo de la olla a presión a mano o en el lavavajillas.

No dejar la tapa de la olla a presión en remojo.

No lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

- Limpie la válvula de funcionamiento bajo el agua.
- Limpie el centrador de la válvula de funcionamiento mediante un chorro abundante y fuerte de agua, ayudándose en caso necesario de un agujero para asegurar la correcta limpieza de la pieza.
- Limpie la base de la válvula de seguridad en el interior de la tapa de la olla.
- Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados en la olla, ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (másdetergente) y podemos rayar y estropear nuestra olla a presión.
- Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la olla a presión con un trapo seco en lugar de dejar que se seque ella sola. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.
- Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática en el cuerpo de la olla podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.
- Si ha perdido el brillo podemos frotar el cuerpo de la olla con un paño humedecido en alcohol.

Cambio de la junta de estanqueidad

- Se recomienda cambiar la junta de estanqueidad al menos una vez al año.
- Elija siempre una junta correspondiente a su modelo de olla a presión.

- Sumérla en agua jabonosa, enjuáguela y colóquela poco a poco realizando presión con los dedos hasta que esté totalmente encajada en el hueco habilitado en el interior de la tapa.
- Nunca corte la junta de estanqueidad.

Haga verificar su olla a presión por un servicio técnico BRA autorizado, si esta supera los 10 años de uso.

En el caso de que se le haya quemado un alimento en el interior de la olla a presión:

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

Preguntas frecuentes

Si la válvula de seguridad no se eleva automáticamente y el vapor se escapa alrededor de las asas durante la cocción:

Esto es normal durante los primeros minutos de calentamiento. Si continúa, por favor revise cuidadosamente lo siguiente:

- A.** ¿Está la temperatura interna lo suficientemente caliente? Si no, súbala.
- B.** ¿Hay suficiente agua? Si no, añada agua.
- C.** ¿Está el regulador de presión configurado incorrectamente en 0? Seleccione el nivel MAX.
- D.** ¿Está la olla a presión bien cerrada? Asegúrese de que las abrazaderas de bloqueo de seguridad estén correctamente cerradas.

Si hay mucho vapor y ruidos provenientes de la válvula de seguridad pero no sale vapor del regulador:

- A.** Apague la fuente de calor, deje de calentar y utilice agua corriente para despresurizar lentamente.
- B.** Revise y limpie la válvula de despresurización y la válvula de bloqueo apertura y seguridad.
- C.** Verifique si otras partes del panel están sueltas.

Si el vapor se escapa alrededor de la tapa, verifique:

- A.** Si la tapa está cerrada correctamente.
- B.** Si las abrazaderas están correctamente cerradas y no hay nada obstruido.

C. Si la tapa, la válvula de bloqueo apertura y seguridad y la válvula de despresurización están obstruidas.

D. Si el borde de la olla está dañado.

Si la tapa no se puede abrir:

- A.** Verifique si la válvula de seguridad ha bajado completamente; si no, espere a que lo haga.
- B.** Cuando sea necesario, use agua corriente o un paño húmedo para despresurizar. Abra la tapa después de que la válvula de seguridad haya bajado completamente.

Si la comida se pega a la olla:

- A.** Remoje en agua y limpie después.
- B.** Use detergente para utensilios de cocina de acero inoxidable. (No use detergentes corrosivos o con cloro)

Si la comida está demasiado cocida o no está completamente cocida, verifique:

- A.** Si el tiempo de cocción es demasiado largo o corto.
- B.** Si la potencia de salida es normal.
- C.** Si el nivel de presión está configurado correctamente.
- D.** Si hay suficiente líquido dentro de la olla.

Garantía

El plazo de la presente garantía es de tres años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes.

Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.

Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.

Made in China

Safety rules

- 1. Read before any use of the pressure cooker. Keep these instructions.**
2. Always respect the safety regulations while using the pressure cooker.
3. Keep children away when using the pressure cooker.
4. Do not touch hot surfaces. Use the knob and handle.
5. Ensure that the handles are secured and correctly placed.
6. Take care in transporting the pressure cooker full of hot liquid.
7. Do not place the pressure cooker on a hot stove.
8. Never use the pressure cooker for anything other than the specified use. This utensil cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Ensure that the pressure cooker is well sealed before using it. For more information about use, read the instructions.
9. Do not fill the pressure cooker more than 2/3. When cooking ingredients which increase in volume, such as rice or legumes, do not fill the pressure cooker more than 1/2 of its total capacity.
10. Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghettis. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.
11. After cooking meats with skin (e.g. beef tongue) that can swell under the effect of pressure, do not puncture the meat while the skin appears inflated; there is a risk of burns with hot liquid.
12. In case of dense foods, you should shake the pressure cooker lightly before opening the lid so that the foods do not splash out of the cooker.
13. Always ensure that the safety valves are not blocked before use. Read instructions for use.
14. It is important for the pressure cooker to be closed in an appropriate manner before operating it. And make sure that lid safety system it's addressed to the opposite side from the people is using.
15. Do not use the cooker to cook only with oil.
16. Do not use the apparatus without adding water, this could cause serious damage.
17. When normal cooking pressure is reached, lower the temperature; this will impede the loss of steam that the liquid has created. Monitor the pressure cooker while cooking.
18. Open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Never force it open. Read instructions for use.
19. Do not modify any of the original parts of the pressure cooker, especially the safety elements, any further than specified in the instructions in this manual; this could make the safety elements ineffective. If one or several parts do not correspond to the description that figures in this guide, consult a technician to verify them.
20. Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model. Specifically, use a cooker and lid which come from the same manufacturer and which are designed to be compatible.
21. Any repair must be performed by authorised personnel of the after-sales Services.

eMotion

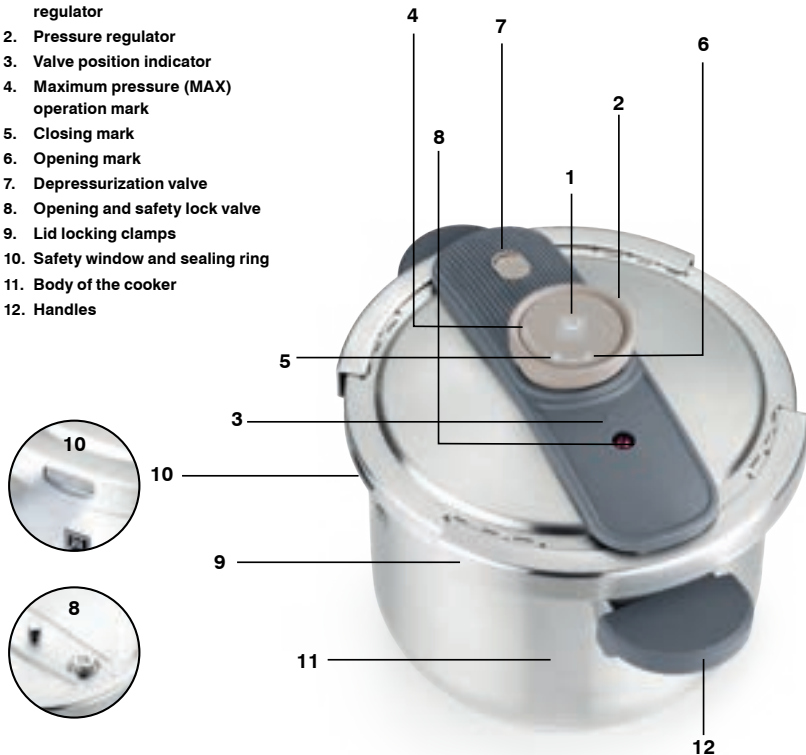
Instruction
for use



Multi-level pressure regulator	from 0 kPa to 100 kPa
Safety valve pressure	150 kPa
Maximum allowable pressure	300 kPa

Diagram

1. Stabilizing column of the pressure regulator
2. Pressure regulator
3. Valve position indicator
4. Maximum pressure (MAX) operation mark
5. Closing mark
6. Opening mark
7. Depressurization valve
8. Opening and safety lock valve
9. Lid locking clamps
10. Safety window and sealing ring
11. Body of the cooker
12. Handles



Characteristics of the pressure cooker

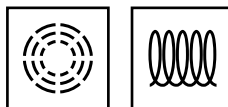
Pressure cooker body diameters:

Capacity	Diameter	EMotion Reference
4L	22 cm	A180201
6L	22 cm	A180202
7L	22 cm	A180203
4+7L	22/ 22 cm	A180205

Compatible heat sources

EMotion pressure cooker models are compatible with all sources of heat, including induction.

- On electric hobs, the use of a range with diameter equal to or less than the exterior of the pressure cooker is recommended.
- On glass-ceramic hobs, verifying that the exterior of the cooker is clean and completely free of residue is recommended.
- On gas hobs, it is recommended that the flames never exceed the diameter of the cooker base.
- On induction hobs, the use of a range with diameter equal to or slightly less than (covering at least 70%) the diameter of the exterior of the pressure cooker is recommended.



INDUCTION

All-in-one system

The pressure regulator knob located on the lid allows you to select the opening and closing of the pot with one hand, set the operating pressure, and gradually depressurize.

All in one place for optimal usability.

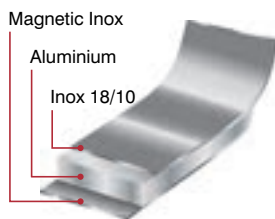


Triple diffuser base

To gain the maximum from the heat, the cooker has a sandwich diffuser base made using: stainless steel - aluminum - stainless steel.

This special diffuser base absorbs and transmits, spreading the heat evenly from gas, electric, glass-ceramic, or induction hobs.

The cooker is made of high-quality 18/10 stainless steel, to guarantee that it will last forever.



- Triple heat-diffusing base

Quadruple safety system

In case of excess pressure:

1- The pressure cooker features a triple safety system.

The depressurization valve will act quickly, releasing steam through the depressurization valve located on the upper bridge of the pot (figure 1).

2- A second valve will release steam at a slightly higher pressure than the first valve and in the extraordinary case that the first valve does not act (figure 2).

3- The locking valve will act.

4 -Additionally, the design of the pot lid and its gasket constitute a third safety system. If neither safety valve acts, the rubber gasket will expand, protruding through the groove in the lid located below the locking system, thus evacuating the pressure from the pot (figure 2).

figure 1



figure 2



We recommend replacing the sealing gasket at least once a year.

In daily cooking, we recommend starting with medium heat (1200W-1500W for induction; if using gas, the flame should not exceed the bottom edge of the pot), selecting a pressure level between 0 and 60 kPa. After the red safety valve rises, gradually increase the pressure and reduce the heat level (500W for induction).

The BRA eMotion pressure cooker is safe, energy-saving, and environmentally friendly. The multi-level safety and rapid cooking can significantly save cooking time and energy while effectively reducing fumes. Additionally, it will help you maintain a healthy diet by preserving the maximum vitamins in your recipes.

BRA spare parts available in the technical assistance services

To substitute or repair other parts apart from those mentioned here contact the BRA after-sales service.

Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model.

Description	Reference
Body handle eMotion	A991943
pressure cooker silicone gasket 22cm	A991942

Use

Opening the lid

Align the valve position indicator with the opening mark.

The lid locking clamps move outward and the lid opens (figure 3).



Figure 3

Closing and operation

Align the valve position indicator with the closing mark.

The lid locking clamps move inward and the lid closes (figure 4)



Figure 4

When the valve position indicator aligns with the MAX mark, the cooking pressure is set to 100 kPa. After the internal pressure reaches 4 kPa, the locking valve will automatically rise. When the internal pressure exceeds 100 kPa, excess steam will be released through the depressurization valve (figure 5).

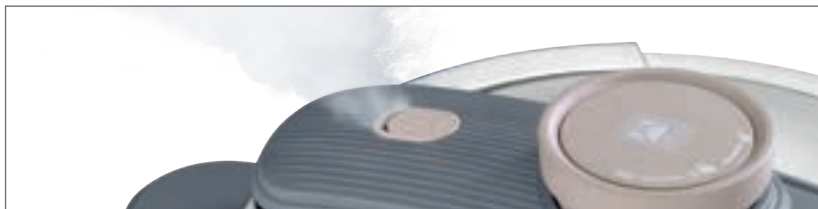


Figure 5

First use

Before using the pot for the first time, we recommend thoroughly cleaning all parts with hot water, liquid detergents, and non-abrasive sponges. Do not place the lid in the dishwasher, although you can do so with the pot body.

Fill the pressure cooker body with water up to 2/3 of its height.

- Close the pressure cooker (see the previous page: Closing).
- Place the pressure cooker on the heat source at maximum level.
- As soon as steam starts coming out of the depressurization valve, reduce the heat source to the minimum level and time 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat source completely.
- To depressurize the pressure cooker, set the selector to the 0 kPa position (you can release the pressure gradually by slowly turning the regulator knob to the 0 position). Steam will be released through the valve and will cease as the internal pressure dissipates.
- If you want the pressure to drop more quickly, place the pot under cold running water.
- Once steam stops coming out of the depressurization valve, open the pot.
- Rinse and dry the lid and the pressure cooker body.

Cooking Start

Before each use, check that the depressurization valve is not obstructed.

Set the pressure regulator knob to the MAX operating position.

Minimum filling: always fill the pot with a minimum amount equivalent to 25cl (2 glasses of water).

Maximum filling: NEVER fill the pot body above 2/3 of its height, including food. Use the internal maximum and minimum filling marks as a guide.

If you are cooking foods that expand during cooking, such as rice, dried legumes, or compotes, never fill the pot body above half of its height.

Place the pressure cooker on the heat source at maximum level.

Turn the pressure regulator to the maximum to cook the food according to the minutes indicated in the table (see page 11).

Place the pot on the heat source and turn the wheel to the maximum pressure (MAX).

As soon as the depressurization valve starts to release some steam, cooking has started. Reduce the heat intensity to the minimum.

From this point, the recommended cooking time begins.

If no steam is coming out of the operating valve and it makes no sound during cooking:

- The pressure has not risen. This is normal during the first few minutes of cooking.

If this issue persists, check that:

- The heat source is strong enough. If not, gradually increase it.
- Verify that at least 25 cl (2 glasses of water) of liquid has been added to the pot.
- The depressurization valve on the inside of the lid is clean and free of debris.
- The pressure cooker is properly closed.
- The sealing gasket or the edges of the pot are not damaged.

During cooking

As soon as the depressurization valve starts to release steam regularly, reduce the heat source.

Keep children away while the pressure cooker is in use.

Time the cooking durations using the “cooking times” table included in this instruction book.

A slight release of steam from the depressurization valve during the cooking process is considered normal.

During pressure cooking, ensure that a small amount of steam is regularly released through the depressurization valve. If this does not occur, you can slightly increase the heat source. If the opposite happens and an excessive amount of steam is released, decrease the heat source.

When the cooking time has elapsed, turn off the heat source.

If one of the safety systems is activated:

- Turn off the heat source immediately.
- Allow the pressure cooker to cool down.
- Check that the depressurization valve, both inside and outside the lid, is free of debris (for safety, depressurize the pot before performing these checks).

If steam escapes from the edges of the pressure cooker lid, check that:

- The pressure cooker is properly closed, and if necessary, secure it more firmly.
- The sealing gasket is in good condition, and replace it if needed.
- The sealing gasket is properly positioned on the pressure cooker lid.
- The lid, the safety valve, and the depressurization valve are clean.
- The edge of the pressure cooker body is in good condition.

Cooking times

The cooking times must be counted from the moment when the cooker reaches the proper pressure, which is when steam starts to come out through the valve.

	Minutes MAX pressure		Minutes MAX pressure
Vegetables			
Artichokes	8	Spinach	3
Celery	3	Peas	3
Courgette	4	Broad beans	5
Onions	3	Potatoes	5
Cabbages	5	Carrots	5
Cauliflower	5		
Pulses*			
Kidney beans	18	Lentils	20
Rice	3	Macaroni	5
Chickpeas	25	Noodles	3
Meats		Fish	
Roast beef, beef, lamb, pork	15	Clams	2
Lamb chops	5	Tuna	3
Beef stew	20	Cod	5
Liver	8	Squid	5
Soups and broth			
Meat broth	15	Vegetable soup	8
Stew	20	Fish soup	3

* Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.

The cooking times are a guide, as each type of cooking, with gas, electricity, etc., will produce different results.

Opening the pressure cooker

To release the steam from inside the pot, once the heat source has been turned off, set the pressure selector to the depressurize position, being especially careful with the steam release.

You can opt for quick decompression: Place the pot under a stream of cold water, causing the pressure to drop more quickly.

When no more steam is coming out of the operating valve, it means there is no pressure left inside the pot.

Open the pot. Use the handles to move the pressure cooker.

If you cannot open the pot lid:

- Depressurize the pressure cooker.
- Ensure there is no pressure left inside.

If the food is not cooked or is burnt, check:

- The cooking time used.
- The power of the heat source.
- The correct placement of the operating valve.
- The amount of water or liquid used.

Depressurization Methods

Each time you turn off the heat, we recommend waiting until the safety valve has completely lowered before opening the lid. Do not use quick depressurization for foods that expand during cooking, such as beans, porridge, and foods with crispy skins. This can cause splattering or burns.

Method 1: Automatic Depressurization

Natural cooling. After turning off the heat, wait for the pressure cooker to cool down and the safety valve to lower completely before opening the lid. Note that this may extend the cooking time of the food.

Method 2: Quick Depressurization

Gradually and slowly adjust the pressure regulator to release the pressure and open the lid after the safety valve has completely lowered.

(Do not turn the pressure regulator too quickly. This can cause splattering and burns).

Method 3: Depressurization with Running Water

Place the pressure cooker in the sink, let water flow over its edges to cool the pot, gradually turn the pressure regulator to the open position, and open the lid after the locking valve has completely lowered.

Cleaning

Avoid leaving food inside the cooker for long periods of time.

NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

- Before each use, clean the cooker with the help of warm water and a soft detergent.
- To wash the inside of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the exterior of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the pressure cooker lid, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its soft side.
- You can wash the body of the pressure cooker by hand or in the dishwasher.

Do not leave the pressure cooker lid to soak.

Do not wash the pressure cooker lid in the dishwasher.

- Clean the operating valve under water.
- Clean the operating valve centralizer with an abundant and strong flow of water, with the help of a needle.
- Clean the base of the safety valve on the inside of the cooker lid.
- Verify its proper functioning by lightly holding.
- We need to avoid leaving cooked foods in the cooker for long periods of time, as they tend to get stuck. We will then have to work harder washing them and we will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our pressure cooker.
- Lime scale marks can be avoided by drying the pressure cooker with a dry cloth instead of leaving it to dry alone. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.
- If we have a particularly stubborn mark we can rub the pressure cooker with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth.
- If it has lost its shine, we can scrub the cooker body with a cloth soaked in alcohol.

Changing the silicone gasket

- Always choose the silicone gasket corresponding to its pressure cooker model.
- Submerge it in soapy water, rinse and place it little by little using your fingers to apply pressure until the seal fits perfectly on the inside of the lid.
- Never cut the silicone gasket.

Have your pressure cooker verified by an authorized BRA service technician if it has been in use for more than 10 years.

In case you have burned food inside the pressure cooker:

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.
- NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

Frequently Asked Questions (FAQ)

If the safety valve does not automatically rise and steam escapes around the handles during cooking:

This is normal during the first few minutes of heating. If it continues, please carefully check the following:

- A.** Is the internal temperature hot enough? If not, increase it.
- B.** Is there enough water? If not, add water.
- C.** Is the pressure regulator incorrectly set to 0? Select the MAX level.
- D.** Is the pressure cooker properly closed? Ensure the safety locking clamps are correctly closed.

If there is a lot of steam and noise coming from the safety valve but no steam from the regulator:

- A.** Turn off the heat source, stop heating, and use running water to slowly depressurize.
- B.** Check and clean the depressurization valve and the opening and safety lock valve.
- C.** Check if other parts of the panel are loose.

If steam escapes around the lid, check:

- A.** If the lid is properly closed.
- B.** If the clamps are correctly closed and nothing is obstructed.

C. If the lid, the opening and safety lock valve, and the depressurization valve are obstructed.

D. If the edge of the pressure cooker is damaged.

If the lid cannot be opened:

- A.** Check if the safety valve has completely lowered; if not, wait for it to do so.
- B.** When necessary, use running water or a damp cloth to depressurize. Open the lid after the safety valve has completely lowered.

If food sticks to the pressure cooker:

- A.** Soak in water and clean afterwards.
- B.** Use detergent for stainless steel cookware. (Do not use corrosive or chlorine-based detergents)

If the food is overcooked or not fully cooked, check:

- A.** If the cooking time is too long or too short.
- B.** If the heat output is normal.
- C.** If the pressure level is set correctly.
- D.** If there is enough liquid inside the pressure cooker.

Guarantee

The term of this guarantee is three years from the date of purchase of the product, and covers possible manufacturing defects but does not cover defects caused by misuse of the machine, inappropriate use or damage caused by blows.

To use of this guarantee, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking the proof of purchase. Only in the event that to do the above is impossible or too costly may consumers contact the manufacturer in order to claim for the repair or replacement of the product, sending the claim by post to:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spain).

Possible defective products covered by this guarantee will be accepted, repaired and/or replaced free of charge and returned free of charge to the purchaser.

This guarantee does not affect the consumer's rights in accordance with the contents of RDL 1/2007, General Law for the Defence of Consumers and Users.

This document will be interpreted in accordance with the laws of Spain, with Spanish Courts being competent for settling any possible difference.

* In the event that the product was purchased in a country other than Spain, consumers should always go to the establishment where the product was bought, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is impossible or too costly may consumers contact the importer as indicated by the aforementioned establishments.

Made in China

Norme di sicurezza

1. Leggere prima di qualsiasi utilizzo della pentola a pressione.

2. Le norme di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo della pentola a pressione.
3. Come per ogni apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate la pentola a pressione nelle vicinanze di bambini.
4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare gli appositi manici.
5. Assicuratevi che i manici siano fissati e montati correttamente.
6. Quando la pentola è in pressione spostatela con un minimo di cautela. Non toccate le superfici calde. Utilizzate i manici della pentola.
7. Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.
8. Non utilizzare mai la pentola a pressione per un uso diverso a quello specifico a cui è destinata. Questo utensile cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni dovute a scottature. Assicuratevi che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di utilizzarla. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo, consultate le istruzioni.
9. Non riempite la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte... non riempite la pentola a pressione oltre la metà della sua capacità.
10. Non prepari alimenti come composta di mele, mirtilli, orzo, avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti tendono a produrre schiuma e bolle che possono intasare la valvola di sicurezza.
11. Per le carni che possiedono una pelle superficiale che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione (es. lingua di bue...), bucate la carne prima della cottura. A fine cottura, se la pelle della carne presenta un aspetto rigonfio, aspettate prima di tirarla fuori dalla pentola a pressione.
12. In caso di alimenti pastosi, la pentola a pressione deve essere mossa leggermente prima di aprire il coperchio affinché tali alimenti non schizzino all'esterno.
13. Verifici sempre che le valvole di sicurezza non siano intasate prima dell'utilizzo. Consulti le istruzioni per l'uso.
14. È importante che la pentola a pressione sia chiusa in modo corretto prima di utilizzarla. E che l'apertura di sicurezza del coperchio sia nella parte contraria all'uso.
15. Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare solo con olio.
16. Non utilizzare mai l'apparecchio senza aggiungere acqua, si danneggerebbe seriamente.
17. Quando si raggiunge la pressione di cottura normale, diminuire la temperatura; in questo modo eviteremo che si perda il vapore che ha creato il liquido. Controllare la pentola a pressione durante la cottura.
18. Apra la pentola a pressione solo quando non resta nessuna pressione al suo interno. Non ne forzi mai l'apertura. Consultare le istruzioni per l'uso.
19. Non modifichi nessuno dei pezzi originali della pentola a pressione, in modo particolare gli elementi di sicurezza, se non per quanto indicato nelle istruzioni specificate nel presente manuale, altrimenti gli elementi di sicurezza potrebbero perdere la loro efficacia. Se uno o diversi pezzi non corrispondono con la descrizione indicata in queste istruzioni, si rivolga ad un tecnico affinché possa verificarli.
20. Utilizzi solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente. In modo particolare, utilizzi una pentola e un coperchio dello stesso fabbricante e compatibili tra loro.
21. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale autorizzato dei servizi di assistenza postvendita.

eMotion

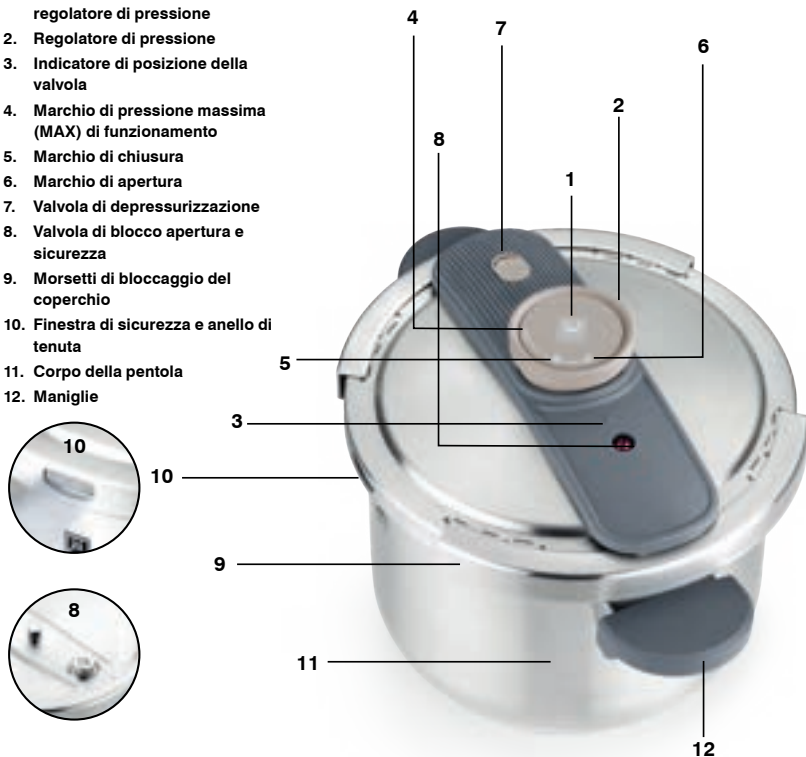
Istruzioni
per l'uso



Regolatore di pressione multi-livello	da 0 kPa a 100 kPa
Valvola di sicurezza della pressione	150 kPa
Pressione massima ammissibile	300 kPa

Schema

1. Colonna stabilizzatrice del regolatore di pressione
2. Regolatore di pressione
3. Indicatore di posizione della valvola
4. Marchio di pressione massima (MAX) di funzionamento
5. Marchio di chiusura
6. Marchio di apertura
7. Valvola di depressurizzazione
8. Valvola di blocco apertura e sicurezza
9. Morsetti di bloccaggio del coperchio
10. Finestra di sicurezza e anello di tenuta
11. Corpo della pentola
12. Maniglie



Caratteristiche della pentola a pressione

Diametro del fondo della pentola:

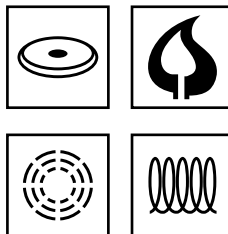
Capacità	Diametro	Riferimento eMotion
4L	22 cm	A180201
6L	22 cm	A180202
7L	22 cm	A180203
4+7L	22/ 22 cm	A180205

Fuentes de calor compatibles

Fonti di calore compatibili

La pentola a pressione eMotion di BRA si utilizza su tutte le fonti di calore compresa l'induzione.

- Su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Su piastre di vetroceramica, assicuratevi che il fondo della pentola sia perfettamente pulito.
- Sui fornelli a gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro della pentola.



INDUCTION

Sistema tutto in uno

La manopola regolatrice di pressione situata sul coperchio consente, con una sola mano, di selezionare l'apertura e la chiusura della pentola, di impostare la pressione di esercizio e di decomprimere progressivamente.

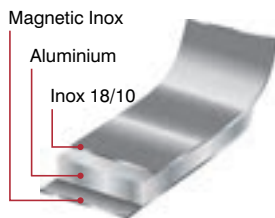
Tutto in un unico luogo, per un'ottima usabilità.



Tripla fondo diffusore

Per avere un massimo profitto del caldo, possiede un fondo diffusore a diversi strati costituito da Acciaio Inossidabile - Alluminio - Acciaio Inossidabile.

Questo fondo diffusore speciale assorbe e trasmette con la massima omogeneità il caldo trasmesso tanto da fuoco o gas, come elettrico, vitroceramica o induzione.



- Fondo termodiffusore tripla

Sistema di sicurezza quadruplo

In caso di eccesso di pressione:

1- La pentola è dotata di un sistema di sicurezza tripla.

La valvola di depressurizzazione agirebbe rapidamente liberando il vapore dalla valvola di depressurizzazione situata sul ponte superiore della pentola (figura 1).

2- Una seconda valvola agirebbe liberando il vapore a una pressione leggermente superiore rispetto a quella della prima valvola, nel caso straordinario in cui questa non funzionasse (figura 2).

3- Entrerebbe in funzione la valvola di blocco.

4- Inoltre, il design stesso del coperchio della pentola e la sua guarnizione costituiscono un terzo sistema di sicurezza.

Se le due valvole di sicurezza non dovessero funzionare, la guarnizione di gomma si dilaterrebbe uscendo dalla fessura del coperchio, situata al di sotto del sistema di chiusura, evacuando così la pressione dalla pentola (figura 2).

figura 1



figura 2



Si consiglia di sostituire la guarnizione di chiusura almeno una volta all'anno.

Nella cucina quotidiana, si consiglia di iniziare con calore medio (1200W-1500W per induzione; se si utilizza il gas, la fiamma non deve superare il bordo inferiore della pentola), selezionando un livello di pressione tra 0 e 60 kPa. Dopo che la valvola di sicurezza rossa si è sollevata, aumentare lentamente la pressione e ridurre il livello di calore (500W per induzione).

La pentola a pressione eMotion di BRA è sicura, consente di risparmiare energia ed è sostenibile per l'ambiente.

La sicurezza multilivello e la cottura rapida possono ridurre significativamente il tempo e l'energia di cottura, riducendo efficacemente i fumi.

Inoltre, aiuta a mantenere un'alimentazione sana preservando al massimo le vitamine nelle ricette.

Pezzi di ricambio BRA disponibili presso i servizi di assistenza tecnica

Per la sostituzione di ricambi diversi da quelli qui indicati o per riparazioni, mettersi in contatto con il servizio di assistenza postvendita di BRA.

Utilizzare solo i ricambi originali del fabbricante corrispondenti al vostro modello.

Descrizione	Riferimento
Manico coperchio eMotion	A991943
Guarnizione di gomma 22cm	A991942

Istruzioni d'uso

Apertura del coperchio

Allineare l'indicatore di posizione della valvola con il segno di apertura.

Le morsetti di bloccaggio del coperchio si spostano verso l'esterno e il coperchio si apre (figura 3).



Figura 3

Cierre y funcionamiento

Allineare l'indicatore di posizione della valvola con il segno di chiusura.

Le morsetti di bloccaggio del coperchio si spostano verso l'interno e il coperchio si chiude (figura 4).



Figura 4

Quando l'indicatore di posizione della valvola è allineato con il segno MAX, la pressione di cottura è impostata a 100 kPa. Dopo che la pressione interna raggiunge 4 kPa, la valvola di blocco si solleverà automaticamente. Quando la pressione interna supera i 100 kPa, l'eccesso di vapore verrà rilasciato attraverso la valvola di depressurizzazione (figura 5).

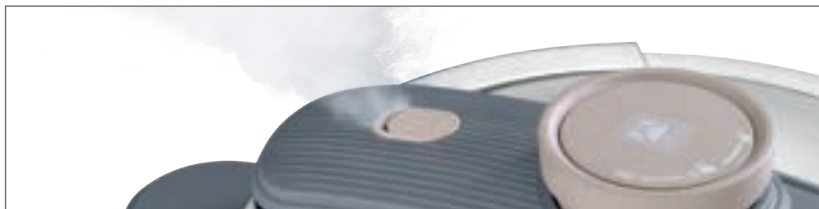


Figura 5

Prima cottura

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, si consiglia di pulire bene tutte le parti con acqua calda, detergenti liquidi e spugne non abrasive. Non mettere il coperchio in lavastoviglie, anche se il corpo può essere lavato in lavastoviglie.

Riempire il corpo della pentola con acqua fino a 2/3 della sua altezza.

- Chiudere la pentola (vedi pagina precedente: Chiusura).
- Posizionare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo.
- Non appena inizia a uscire vapore dalla valvola di depressurizzazione, ridurre la fonte di calore al livello minimo e cronometrare 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere completamente la fonte di calore.
- Per depressurizzare la pentola a pressione, posizionare il selettore sulla posizione 0 kPa (è possibile rilasciare la pressione in modo progressivo ruotando lentamente la manopola regolatrice fino alla posizione 0), permettendo così l'uscita del vapore dalla valvola che si estinguerà man mano che la pressione interna diminuisce.
- Se si desidera che la pressione diminuisca più rapidamente, posizionare la pentola sotto il getto di acqua fredda.
- Quando il vapore smette di uscire dalla valvola di depressurizzazione, aprire la pentola.
- Sciacquare e asciugare il coperchio e il corpo della pentola.

Inizio della cottura

Prima di ogni utilizzo, verificare che la valvola di depressurizzazione non sia ostruita.

Posizionare la manopola regolatrice di pressione sulla posizione di funzionamento MAX.

Riempimento minimo: Riempire sempre la pentola con una quantità minima equivalente a 25 cl (2 bicchieri d'acqua).

Riempimento massimo: Non riempire mai il corpo della pentola oltre i 2/3 della sua altezza, compresi gli alimenti. Guidati dai segni interni di riempimento massimo e minimo.

- Nel caso in cui si cucinino alimenti che si espandono durante la cottura, come riso, legumi disidratati o composte, non riempire mai il corpo della pentola oltre la metà della sua altezza.
- Posizionare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo.
- Ruotare il regolatore di pressione al massimo per cuocere gli alimenti secondo i minuti indicati nella tabella (vedi pagina 11).
- Posizionare la pentola sulla fonte di calore e ruotare la manopola fino alla massima pressione (MAX).
- Non appena la valvola di depressurizzazione inizia a lasciare uscire del vapore, la cottura sarà iniziata; ridurre l'intensità del fuoco al minimo.

Da questo momento inizia il tempo di cottura raccomandato.

Se non esce vapore dalla valvola di funzionamento e non emette alcun suono durante la cottura:

- La pressione non è aumentata. Questo è normale nei primi minuti di cottura.

Se questo evento persiste, verificare che:

- La fonte di calore sia sufficientemente forte. In caso contrario, aumentarla progressivamente.
- Verificare che sia stato introdotto il liquido all'interno della pentola, equivalente a un minimo di 25 cl (2 bicchieri d'acqua).
- La valvola di depressurizzazione all'interno del coperchio sia pulita e libera da residui.
- La pentola a pressione sia correttamente chiusa.
- La guarnizione di tenuta o i bordi della pentola non siano deteriorati.

Durante la cottura

Non appena la valvola di depressurizzazione inizia a espellere vapore in modo regolare, ridurre la fonte di calore.

Non lasciare che i bambini si avvicinino durante l'uso della pentola a pressione.

Cronometrare i tempi di cottura utilizzando la tabella "tempi di cottura" inclusa in questo manuale di istruzioni.

Una leggera fuoriuscita di vapore dalla valvola di depressurizzazione durante l'uso della pentola nel processo di cottura è considerata normale.

Durante la cottura a pressione, verificare che esca un po' di vapore regolarmente dalla valvola di depressurizzazione. Se ciò non accade, si può aumentare leggermente la fonte di calore; se accade il contrario, ovvero esce una quantità eccessiva di vapore, ridurre la fonte di calore.

Al termine del tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

Se uno dei sistemi di sicurezza entra in funzione:

- Spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Lasciare raffreddare la pentola a pressione.
- Verificare che la valvola di depressurizzazione, sia all'interno che all'esterno del coperchio, sia libera da residui (per sicurezza, eseguire il processo di depressurizzazione della pentola prima di effettuare le verifiche).

Se il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio della pentola a pressione, verificare:

- La chiusura della pentola, e se necessario, assicurare meglio la chiusura.
- Il buono stato della guarnizione di tenuta, e se necessario, sostituirla.
- Il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta nel coperchio della pentola a pressione.
- La pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di depressurizzazione.
- Il buono stato del bordo del corpo della pentola.

Tempi di cottura

I tempi di cottura sono da intendersi quando la pentola a pressione va appunto “in pressione” e quindi, da quando comincia a sbuffare vapore.

	Minuti pressione massima		Minuti pressione massima
Verdure			
Carciofi	8	Spinaci	3
Sedano	3	Piselli	3
Zucchini	4	Fave	5
Cipolle	3	Patate	5
Cavoli	5	Carote	5
Cavolfiore	5		
Legumi*			
Fagioli	18	Lenticchie	20
Riso	3	Maccheroni	5
Feci	25	Fettuccine	3
Carni		Pesci	
Arrosti di bue, mucca, agnello, maiale	15	Vongole	2
Cotolette di agnello	5	Tonno	3
Stufato di bue	20	Baccalà	5
Fegato	8	Calamari	5
Zuppe e brodi			
Brodo di carnee	15	Zuppa di verdure	8
Bollito	20	Zuppa di pesce	3

* Non riempia la pentola a pressione per più dei 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempia la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.

Questi tempi di cottura sono orientativi, dipendendo dalla fonte di calore, dalla temperatura e dal gusto personale.

Apertura della pentola

Per rilasciare il vapore all'interno della pentola, una volta che la fonte di calore è stata spenta, posizionare il selettore di pressione sulla posizione di svaporazione, prestando particolare attenzione all'uscita del vapore.

Si può optare per una decompressione rapida: posizionare la pentola sotto un getto di acqua fredda, ottenendo una riduzione della pressione più rapidamente.

Quando non esce più vapore dalla valvola di funzionamento, significa che non c'è più pressione all'interno della pentola.

Aprire la pentola. Per spostare la pentola a pressione, utilizzare le maniglie.

Se non è possibile aprire il coperchio della pentola:

- Depressurizzare la pentola.
- Assicurarsi che non ci sia pressione all'interno.

Se gli alimenti non sono cotti o si sono bruciati, verificare:

- Il tempo impiegato nella cottura.
- La potenza della fonte di calore.
- La corretta posizione della valvola di funzionamento.
- La quantità di acqua o liquido impiegato.

Metodi di Depressurizzazione

Ogni volta che spegnete il fuoco, si consiglia di aspettare che la valvola di sicurezza si abbassi completamente prima di aprire il coperchio. Non utilizzare la depressurizzazione rapida per alimenti che si espandono durante la cottura, come fagioli, porridge e alimenti con pelle croccante. Questo potrebbe provocare schizzi o ustioni.

Metodo 1: Depressurizzazione automatica

Raffreddamento naturale. Dopo aver spento il fuoco, aspettare che la pentola a pressione si raffreddi e che la valvola di sicurezza si abbassi completamente prima di aprire il coperchio. Tenere presente che questo potrebbe prolungare la cottura degli alimenti.

Metodo 2: Depressurizzazione rapida

Regolare gradualmente e lentamente il regolatore di pressione per rilasciare la pressione e aprire il coperchio dopo che la valvola di sicurezza si è abbassata completamente.

(Non ruotare il regolatore di pressione troppo velocemente. Questo potrebbe causare schizzi e ustioni).

Metodo 3: Depressurizzazione con acqua corrente

Posizionare la pentola a pressione nel lavandino, lasciare che l'acqua scorra sui suoi bordi per raffreddare la pentola, ruotare gradualmente il regolatore di pressione fino alla posizione di apertura e aprire il coperchio dopo che la valvola di blocco si è abbassata completamente.

Pulizia

Evitare di lasciare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi di tempo.

Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengono composti cloridrici.

- Dopo ogni uso, pulire la pentola con acqua tiepida e un detergente leggero.
- Per lavare l'interno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato duro.
- Per lavare l'esterno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Per pulire il coperchio della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Può pulire il corpo della pentola a pressione a mano o in lavastoviglie.

Non lasciare il coperchio della pentola a pressione immerso in acqua.

Non è consentito lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie

- Pulire la valvola di esercizio sotto l'acqua.
- Pulire il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio con un getto abbondante e forte di acqua, utilizzando un ago.
- Pulire la base della valvola di sicurezza all'interno del coperchio della pentola.
- Verificarne il funzionamento corretto spingendo leggermente il pezzo centrale rosso e controllando che rientri senza difficoltà.
- A fine di mantenere in perfette condizioni di funzionamento, la pentola a pressione deve essere accuratamente tenuta pulita in tutte le sue parti.
- Le macchie di calcare possono essere evitate se si asciuga la pentola a pressione con un panno asciutto invece di lasciarla asciugare da sola. In questo modo eviteremo anche le macchie che lasciano cloro e altre sostanze presenti nell'acqua.
- Se dovesse essere presente qualche macchia di calcare problematica sul corpo della pentola è possibile passare un panno imbevuto di aceto caldo. Poi può essere lavata normalmente ed asciugata con un panno.
- Se ha perso la lucidità si può strofinare il corpo della pentola con un panno inumidito in alcool.
- Scegliere sempre una guarnizione corrispondente al proprio modello di pentola a pressione.
- Immergerla in acqua e sapone, sciacquarla e collocarla poco a poco esercitando pressione con le dita fino a quando non è totalmente incastrata nello spazio apposito

all'interno del coperchio.

- Non tagliare mai la guarnizione di tenuta.

Far verificare la pentola a pressione da un servizio tecnico bra autorizzato dopo 10 anni di utilizzo.

Nel caso in cui si sia bruciato un alimento all'interno della pentola a pressione:

- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- Non utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

Domande Frequenti

Se la valvola di sicurezza non si solleva automaticamente e il vapore fuoriesce intorno alle maniglie durante la cottura:

Questo è normale durante i primi minuti di riscaldamento. Se continua, verificare attentamente quanto segue:

- A.** La temperatura interna è sufficientemente calda? In caso contrario, aumentarla.
- B.** C'è abbastanza acqua? In caso contrario, aggiungere acqua.
- C.** Il regolatore di pressione è impostato erroneamente su 0? Selezionare il livello MAX.
- D.** La pentola a pressione è ben chiusa? Assicurarsi che le morsetti di bloccaggio di sicurezza siano correttamente chiuse.

Se c'è molto vapore e rumori provenienti dalla valvola di sicurezza ma non esce vapore dal regolatore:

- A.** Spegnerne la fonte di calore, interrompere il riscaldamento e utilizzare acqua corrente per depressurizzare lentamente.
- B.** Esaminare e pulire la valvola di depressurizzazione e la valvola di blocco apertura e sicurezza.
- C.** Verificare se altre parti del pannello sono allentate.

Se il vapore fuoriesce intorno al coperchio, verificare:

- A.** Se il coperchio è chiuso correttamente.
- B.** Se le morsetti sono correttamente chiuse e non c'è nulla che ostruisce.

C. Se il coperchio, la valvola di blocco apertura e sicurezza e la valvola di depressurizzazione sono ostruiti.

D. Se il bordo della pentola è danneggiato.

Se il coperchio non si può aprire:

- A.** Verificare se la valvola di sicurezza si è abbassata completamente; in caso contrario, attendere che lo faccia.
- B.** Quando necessario, utilizzare acqua corrente o un panno umido per depressurizzare. Aprire il coperchio dopo che la valvola di sicurezza si è abbassata completamente.

Se il cibo si attacca alla pentola:

- A.** Mettere in ammollo in acqua e pulire successivamente.
- B.** Utilizzare detergente per utensili da cucina in acciaio inossidabile. (Non utilizzare detersivi corrosivi o a base di cloro)

Se il cibo è troppo cotto o non è completamente cotto, verificare:

- A.** Se il tempo di cottura è troppo lungo o troppo breve.
- B.** Se la potenza di uscita è normale.
- C.** Se il livello di pressione è impostato correttamente.
- D.** Se c'è abbastanza liquido all'interno della pentola.

Garanzia

La scadenza della presente garanzia è di tre anni a partire dalla data di acquisto del prodotto, e copre i possibili difetti di fabbricazione, e non copre i difetti derivati da un cattivo uso delle componenti, uso improprio della stessa o i danni provocati da colpi.

Per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio dove ha acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto in precedenza dovesse risultare impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi al fabbricante ai fini di reclamare la riparazione o sostituzione del prodotto, dirigendosi tramite posta ordinaria a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Spagna).

I possibili prodotti difettosi coperti da questa garanzia saranno consegnati, riparati e/o sostituiti senza spese, e restituiti all'acquirente senza alcun costo.

Questa garanzia non incide sui diritti di cui dispone il consumatore conforme a quanto previsto dall'RDL 1/2007, Legge Generale per la Difesa dei Consumatori e Utenti.

La presente si interpreterà in conformità alle leggi spagnole, essendo i tribunali spagnoli competenti per risolvere qualsiasi possibile differenza.

* Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in un paese distinto dalla Spagna, per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo negozio in cui è stato acquistato il prodotto, accompagnato dalla ricevuta d'acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto anteriormente risulti impossibile o troppo costoso, il consumatore potrà rivolgersi all'importatore indicato dallo stabilimento di riferimento.

Made in China

Regras de segurança

- 1. Ler antes de qualquer utilização da panela de pressão. Guarde estas instruções.**
2. Deve-se respeitar sempre as regras de segurança durante a utilização da panela de pressão.
3. Não deixe as crianças se aproximarem quando estiver a utilizar a panela de pressão.
4. Não toque nas superfícies quentes. Utilize a asa e o cabo.
5. Assegure-se de que as asas estão fixas e corretamente colocadas.
6. Tenha cuidado ao transportar a panela de pressão cheia com líquido quente.
7. Não ponha a panela de pressão num forno quente.
8. Nunca utilize a panela de pressão para outro uso que não o especificado. Este utensílio coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode provocar queimaduras. Assegure-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de a utilizar. Para mais informações, consulte as instruções.
9. Não encha a panela de pressão a mais de 2/3. Quando cozinhar ingredientes cujo volume aumenta durante a cozedura, como o arroz ou as leguminosas, não enche a panela de pressão a mais de 1/2 da sua capacidade total.
10. Não prepare alimentos como compota de maçã, mirtilos, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas, pastas, macarrões, ruibarbo ou esparguete. Estes alimentos tendem a produzir espuma e bolhas que podem obstruir a válvula de segurança.
11. Depois da cozedura das carnes que têm uma pele superficial (por ex.: a língua de boi) que pode insuflada sob o efeito da pressão, não espete a carne enquanto a pele parecer insuflada; e arrisca-se a queimar-se com líquido quente.
12. No caso de alimentos pastosos, deve sacudir ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa para que estes alimentos não salpiquem para o exterior.
13. Verifique sempre se as válvulas de segurança não estão obstruídas antes da utilização. Consulte as instruções de uso.
14. É importante que a panela de pressão esteja fechada de forma adequada antes de a colocar em funcionamento. E assegure-se de que a abertura de segurança da tampa está dirigida para a parte contrária de uso.
15. Não utilize a panela de pressão para cozinhar apenas com óleo.
16. Nunca utilizar o produto sem acrescentar água, dado que o danificaria seriamente.
17. Quando se alcança a pressão de cozedura normal, baixe a temperatura; tal impedirá que se perca o vapor que o líquido criou. Vigie a panela de pressão durante a cozedura.
18. Abra a panela de pressão apenas quando não houver nenhuma pressão no interior. Nunca force a abertura. Consulte as instruções de utilização.
19. Não modifique nenhuma das peças de origem da panela de pressão, especialmente os elementos de segurança, além das instruções que se especificam neste manual; tal poderia fazer com que os elementos de segurança sejam ineficazes. Se uma ou várias peças não corresponderem à descrição que figura neste folheto, dirija-se a um técnico para que este possa verificá-las.
20. Utilize apenas as peças do fabricante de acordo com o modelo correspondente. Em particular, utilize uma panela e uma tampa que provenham de um mesmo fabricante e sejam designadas por este como compatíveis.
21. Qualquer reparação deve ser realizada por pessoal autorizado dos Serviços pós-venda.

eMotion

Instruções de uso



Regulador de pressão multi-nível	de 0 kPa a 100 kPa
Válvula de segurança de pressão	150 kPa
Pressão máxima admissível	300 kPa

Esquema

1. Coluna estabilizadora do regulador de pressão
2. Regulador de pressão
3. Indicador de posição da válvula
4. Marca de pressão Máxima (MAX) de funcionamento
5. Marca de fechamento
6. Marca de abertura
7. Válvula de despressurização
8. Válvula de bloqueio de abertura e segurança
9. Braçadeiras de bloqueio da tampa
10. Janela de segurança e anel de vedação
11. Corpo da panela
12. Alças



Características da panela de pressão

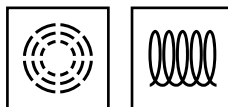
Diâmetro corpo da panela:

Capacidade	Diâmetro	Referência eMotion
4L	22 cm	A180201
6L	22 cm	A180202
7L	22 cm	A180203
4+7L	22/ 22 cm	A180205

Fontes de calor compatíveis

Os modelos de panela de pressão EMotion de BRA são compatíveis com todas as fontes de calor, incluída a indução.

- Sobre placas elétricas, recomenda-se o uso de um fogão de diâmetro igual ou inferior ao do fundo exterior da panela.
- Sobre placas vitrocerâmicas, recomenda-se verificar que o fundo exterior da panela está limpo e totalmente livre de resíduos.
- Sobre placas de gás, recomenda-se que a chama nunca sobressaia o diâmetro do fundo da panela.
- Sobre placas de indução, recomenda-se o uso de um fogão de diâmetro igual ou ligeiramente inferior (que cubra pelo menos 70%) ao do fundo exterior da panela.



INDUCTION

Sistema tudo em um

O botão regulador de pressão localizado na tampa permite, com uma só mão, selecionar a abertura e o fechamento da panela, definir a pressão de funcionamento e despressurizar progressivamente.

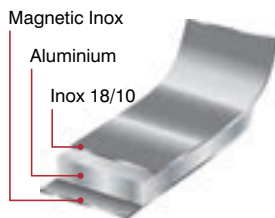
Tudo em um único lugar, para uma usabilidade ideal.



Triplo fundo difusor

Para conseguir o máximo aproveitamento do calor, possui um fundo difusor sandwich constituído por Aço Inoxidável - Alumínio - Aço Inoxidável.

Este fundo difusor especial absorve e transmite a energia com a máxima homogeneidade.



- Triplo fundo difusor

Sistema de segurança quádruplo

Em caso de excesso de pressão:

1. A panela possui um sistema de segurança triplo. A válvula de despressurização atua rapidamente, liberando o vapor através da válvula de despressurização situada na ponte superior da panela (figura 1).
2. Uma segunda válvula atua liberando o vapor a uma pressão ligeiramente superior à da primeira válvula e no caso extraordinário de que esta não funcionasse (figura 2).
3. Atua a válvula de bloqueio.
4. Além disso, o próprio design da tampa da panela e sua junta constituem um terceiro sistema de segurança.

Se as duas válvulas de segurança não atuassem, a junta de borracha se dilataria saindo pela ranhura da tampa, situada abaixo do sistema de fechamento, liberando assim a pressão da panela (figura 2).

figura 1



figura 2



Recomendamos trocar a junta de vedação pelo menos uma vez por ano.

Na cozinha diária, recomendamos começar com calor médio (1200W-1500W para indução; se usar gás, a chama não deve ultrapassar a borda inferior da panela), selecionando um nível de pressão entre 0 e 60 kPa. Após a válvula de segurança vermelha se elevar, aumente a pressão lentamente e reduza o nível do fogo (500W para indução).

A panela de pressão eMotion da BRA é segura, permite economizar energia e é sustentável para o meio ambiente.

A segurança multinível e o cozimento rápido podem economizar significativamente tempo e energia de cozimento, enquanto reduzem efetivamente a emissão de fumos.

Além disso, ajudará a manter uma alimentação saudável, preservando ao máximo as vitaminas em suas receitas.

Peças de substituição BRA disponíveis nos serviços de assistência técnica

Para a substituição de outras peças diferentes às aqui assinaladas ou reparações, contacte o serviço pós-venda BRA.

Utilize apenas as peças do fabricante de acordo com o modelo correspondente.

Descripción	Referencia
Cabo do corpo eMotion	A991943
Junta de borracha 22cm	A991942

Instruções de uso

Abertura da tampa

Alinhe o indicador de posição da válvula com a marca de abertura.

As braçadeiras de bloqueio da tampa se movem para fora e a tampa se abre (figura 3).



Figura 3

Fechamento e funcionamento

Alinhe o indicador de posição da válvula com a marca de fechamento.

As braçadeiras de bloqueio da tampa se movem para dentro e a tampa se fecha (figura 4).



Figura 4

Quando o indicador de posição da válvula está alinhado com a marca MAX, a pressão de cozimento está configurada para 100 kPa. Depois que a pressão interna atinge 4 kPa, a válvula de bloqueio se eleva automaticamente. Quando a pressão interna excede 100 kPa, o excesso de vapor é liberado pela válvula de depressurização (figura 5).

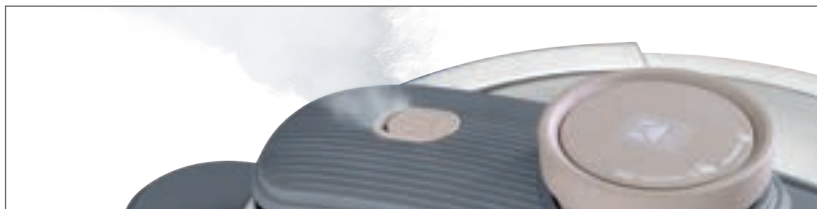


Figura 5

Primeiro uso

Antes de usar a panela pela primeira vez, recomendamos limpar bem todas as peças com água quente, detergentes líquidos e esponjas que não riscuem. Não coloque a tampa na máquina de lavar louça, embora o corpo possa ser colocado.

Encha o corpo da panela com água até 2/3 da sua altura.

- Feche a panela (veja a página anterior: Fechamento).
- Coloque a panela de pressão sobre a fonte de calor no nível máximo.
- Assim que começar a sair vapor da válvula de despressurização, reduza a fonte de calor para o nível mínimo e cronometre 20 minutos.
- Quando os 20 minutos tiverem passado, desligue completamente a fonte de calor.
- Para despressurizar a panela de pressão, coloque o seletor na posição 0 kPa (pode liberar a pressão de maneira progressiva girando o botão regulador lentamente até a posição 0). Isso permitirá que o vapor saia pela válvula, diminuindo à medida que a pressão interna desaparece.
- Se desejar que a pressão diminua mais rapidamente, coloque a panela sob a torneira de água fria.
- Quando o vapor parar de sair pela válvula de despressurização, abra a panela.
- Enxágue e seque a tampa e o corpo da panela.

Início de cozimento

Antes de cada utilização, verifique se a válvula de despressurização não está obstruída. Coloque o botão regulador de pressão na posição MAX de funcionamento.

Enchimento mínimo: Encha sempre a panela com uma quantidade mínima equivalente a 25 cl (2 copos de água).

Enchimento máximo: NUNCA encha o corpo da panela acima de 2/3 da sua altura, incluindo os alimentos. Siga as marcas internas de enchimento máximo e mínimo.

- No caso de cozinhar alimentos que se dilatam durante a cocção, como arroz, leguminosas desidratadas ou compotas, nunca encha o corpo da panela acima da metade da sua altura.
- Coloque a panela de pressão na fonte de calor no nível máximo.
- Gire o regulador de pressão ao máximo para cozinhar os alimentos conforme os minutos indicados na tabela (ver página 11).
- Coloque a panela na fonte de calor e gire o botão até a pressão máxima (MAX).
- Assim que a válvula de despressurização começar a liberar vapor, a cocção terá começado. Reduza a intensidade do fogo ao mínimo.

A partir deste momento, começa o tempo de cozimento recomendado.

Se não sair vapor pela válvula de funcionamento e não emitir nenhum som durante a cocção:

- A pressão não subiu. Isso é normal nos primeiros minutos de cozimento.

Se este acontecimento persistir, verifique se:

- A fonte de calor é suficientemente forte. Se não for, aumente-a progressivamente.
- Verifique se foi introduzido líquido no interior da panela, equivalente a um mínimo de 25 cl (2 copos de água).
- A válvula de despressurização na parte interna da tampa está limpa e livre de resíduos.
- A panela de pressão está corretamente fechada.
- A junta de vedação ou as bordas da panela não estão danificadas.

Durante o cozimento

Assim que a válvula de despressurização começar a expelir vapor de maneira regular, reduza a fonte de calor.

Não deixe crianças por perto quando estiver utilizando a panela de pressão.

Cronometre os tempos de cozimento utilizando a tabela “tempos de cozimento” incluída neste manual de instruções.

Uma leve saída de vapor pela válvula de despressurização durante o uso da panela no processo de cozimento é considerada normal.

Durante o cozimento sob pressão, verifique se um pouco de vapor está saindo regularmente pela válvula de despressurização. Se isso não ocorrer, pode aumentar ligeiramente a fonte de calor; se ocorrer o contrário, ou seja, sair uma quantidade excessiva de vapor, diminua a fonte de calor.

Quando o tempo de cozimento tiver terminado, desligue a fonte de calor.

Se um dos sistemas de segurança entrar em funcionamento:

- Desligue imediatamente a fonte de calor.
- Deixe a panela de pressão esfriar.
- Verifique se a válvula de despressurização, tanto dentro quanto fora da tampa, está livre de resíduos (por segurança, realize o processo de despressurização da panela antes de realizar as verificações).

Se o vapor estiver escapando pelas bordas da tampa da panela de pressão, verifique:

- O fechamento da panela e, se necessário, assegure melhor o fechamento.
- O bom estado da junta de vedação e, se necessário, substitua-a.
- O correto posicionamento da junta de vedação na tampa da panela de pressão.
- A limpeza da tampa, da válvula de segurança e da válvula de despressurização.
- O bom estado da borda do corpo da panela.

Tempos de cocção

Os tempos de cocção devem ser iniciados a partir do momento em que a panela alcance a pressão adequada, que é quando começa a sair vapor pela válvula.

	Minutos pressão máxima		Minutos pressão máxima
Verduras			
Alcachofras	8	Espinafres	3
Aipo	3	Ervilhas	3
Abóboras	4	Favas	5
Cebolas	3	Batatas	5
Couves	5	Cenouras	5
Couve-flor	5		
Legumes*			
Feijão	18	Lentilhas	20
Arroz	3	Macarrões	5
Grão	25	Aletria	3
Carnes		Peixes	
Assado boi, vaca, cordeiro, porco	15	Ameijoas	2
Costeletas de cordeiro	5	Atum	3
Guisados de boi	20	Bacalhau	5
Fígado	8	Calamares	5
Sopas e caldos			
Caldo de carne	15	Sopa de legumes	8
Cozido	20	Sopa de peixe	3

* No caso de cozinhar alimentos que se dilatam durante a cocção, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, nunca encha o corpo da panela acima de metade da sua altura.

Estes tempos de cocção são orientativos, visto que cada tipo de cozinha, a gás,

Abertura da Panela

Para liberar o vapor do interior da panela, uma vez que a fonte de calor foi desligada, coloque o seletor de pressão na posição de depressurização, tendo cuidado especial com a saída de vapor.

Você pode optar por uma depressurização rápida: coloque a panela sob um jato de água fria, fazendo com que a pressão diminua mais rapidamente. Quando não sair mais vapor pela válvula de funcionamento, significa que não há mais pressão no interior da panela. Abra a panela. Para movimentar a panela de pressão, utilize as alças.

Se não conseguir abrir a tampa da panela:

- Despressurize a panela.
- Certifique-se de que não há pressão no interior.

Se os alimentos não estiverem cozidos ou estiverem queimados, verifique:

- O tempo de cozimento.
- A potência da fonte de calor.
- O correto posicionamento da válvula de funcionamento.
- A quantidade de água ou líquido utilizado.

Métodos de Despressurização

Cada vez que desligar o fogo, recomendamos esperar até que a válvula de segurança baixe completamente antes de abrir a tampa. Não use depressurização rápida para alimentos que se expandem durante a cocção, como feijões, mingaus e alimentos com pele crocante. Isso pode provocar respingos ou queimaduras.

Método 1: Despressurização Automática

Resfriamento natural. Após desligar o fogo, espere que a panela de pressão esfrie e que a válvula de segurança baixe completamente antes de abrir a tampa. Tenha em mente que isso pode prolongar o tempo de cozimento dos alimentos.

Método 2: Despressurização Rápida

Ajuste gradualmente e lentamente o regulador de pressão para liberar a pressão e abra a tampa após a válvula de segurança baixar completamente.

(Não gire o regulador de pressão muito rapidamente. Isso pode causar respingos e queimaduras).

Método 3: Despressurização com Água Corrente

Coloque a panela de pressão na pia, deixe que a água flua pelas bordas para resfriar a panela, gire gradualmente o regulador de pressão até a posição de abertura e abra a tampa após a válvula de bloqueio baixar completamente.

Limpeza e manutenção

Evitar deixar alimentos no interior da panela durante longos períodos de tempo.

NUNCA utilizar lixívia ou produtos que contêm completos clorídricos.

- Depois de cada uso, limpe a panela com a ajuda de água tépida e um detergente suave.
- Para lavar o interior do corpo da panela pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado duro.
- Para lavar o exterior do corpo da panela pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado suave.
- Para lavar a tampa da panela de pressão pode utilizar um detergente suave e um esfregão corrente com o seu lado suave.
- Pode limpar o corpo da panela de pressão à mão ou na máquina da loiça.

Não deixar a tampa da panela de pressão de molho.

Não lavar a tampa da panela de pressão na máquina da loiça.

- Limpe a válvula de funcionamento debaixo de água.
- Limpe o centrador da válvula de funcionamento através de um jato abundante e forte de água, com a ajuda, se necessário, de uma agulha para assegurar a correta limpeza da peça.
- Limpe a base da válvula de segurança no interior da tampa da panela.
- Evite deixar muito tempo os alimentos já cozinhados na panela, porque tendem a colar. Depois teremos mais trabalho a esfregar, necessitaremos de mais produtos químicos (mais detergente) e podemos riscar e estragar a nossa panela de pressão.
- As manchas de cal podem ser evitadas se secarmos a panela de pressão com um pano seco em vez de deixar que seque sozinha. Assim evitaremos também as manchas que deixam o cloro e outras substâncias que a água contém.
- Se tivermos alguma mancha de cal especialmente problemática no corpo da panela podemos passar um pano com vinagre quente. Depois lavamos de modo normal e secamos com um pano.
- Se perdeu o brilho podemos esfregar o corpo da panela com um pano humedecido em álcool.

Substituição da junta de estanqueidade

- Escolha sempre uma junta correspondente ao seu modelo de panela de pressão.
- Mergulhe-a em água com sabão, enxágue-a e coloque-a pouco a pouco realizando

pressão com os dedos até estar totalmente encaixada no orifício habilitado no interior da tampa.

- Nunca corte a junta de estanqueidade.

Leve a sua panela de pressão a um serviço técnico BRA autorizado, se tiver mais de 10 anos de uso.

Caso algum alimento se tenha queimado no interior da panela de pressão:

- Deixe o corpo da panela de molho algum tempo antes de proceder à sua limpeza.
- NUNCA utilize lixívia ou produtos que contenham compostos clorídricos.

Perguntas Frequentes

Se a válvula de segurança não se elevar automaticamente e o vapor escapar ao redor das alças durante a cocção:

Isso é normal durante os primeiros minutos de aquecimento. Se continuar, por favor, verifique cuidadosamente o seguinte:

- A.** A temperatura interna está suficientemente quente? Se não, aumente-a.
- B.** Há água suficiente? Se não, adicione água.
- C.** O regulador de pressão está configurado incorretamente em 0? Selecione o nível MAX.
- D.** A panela de pressão está bem fechada? Certifique-se de que as braçadeiras de bloqueio de segurança estão corretamente fechadas.

Se houver muito vapor e ruídos provenientes da válvula de segurança, mas não sair vapor do regulador:

- A.** Desligue a fonte de calor, pare de aquecer e use água corrente para depressurizar lentamente.
- B.** Verifique e limpe a válvula de depressurização e a válvula de bloqueio de abertura e segurança.
- C.** Verifique se outras partes do painel estão soltas.

Se o vapor escapar ao redor da tampa, verifique:

- A.** Se a tampa está corretamente fechada.
- B.** Se as braçadeiras estão corretamente fechadas e não há nada obstruindo.

C. Se a tampa, a válvula de bloqueio de abertura e segurança e a válvula de depressurização estão obstruídas.

D. Se a borda da panela está danificada.

Se a tampa não puder ser aberta:

- A.** Verifique se a válvula de segurança baixou completamente; se não, espere que ela baixe.
- B.** Quando necessário, use água corrente ou um pano úmido para depressurizar. Abra a tampa depois que a válvula de segurança tiver baixado completamente.

Se a comida grudar na panela:

- A.** Deixe de molho na água e limpe depois.
- B.** Use detergente para utensílios de cozinha de aço inoxidável. (Não use detergentes corrosivos ou com cloro)

Se a comida estiver muito cozida ou não estiver completamente cozida, verifique:

- A.** Se o tempo de cozimento está muito longo ou curto.
- B.** Se a potência de saída está normal.
- C.** Se o nível de pressão está configurado corretamente.
- D.** Se há líquido suficiente dentro da panela.

Garantia

O prazo da presente garantia é de três anos a partir da data de compra do produto, e cobre os possíveis defeitos de fabrico, e não cobre os defeitos derivados de um mau uso da peça, uso impróprio desta ou os danos causados por golpes.

Para tornar efectiva a presente garantia, o consumidor deverá dirigir-se sempre ao estabelecimento em que tiver comprado o produto, acompanhado do comprovativo de compra. Só no caso de o anterior resultar impossível ou excessivamente dispendioso, o consumidor poderá dirigir-se ao fabricante para reclamar a reparação ou substituição do produto, remetendo-o por correio ordinário a:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (Espanha).

Os possíveis produtos defeituosos cobertos por esta garantia serão recepcionados, reparados e/ou substituídos sem gastos, e devolvidos ao comprador sem cargo algum.

Esta garantia não afecta os direitos de que dispõe o consumidor conforme o previsto no RDL 1/2007, Lei Geral para a Defesa dos Consumidores e Utilizadores.

A presente será interpretada em conformidade com as leis de Espanha, sendo competentes para dirimir qualquer possível diferença os tribunais de Espanha.

* No caso em que o produto tenha sido adquirido num país que não seja Espanha, para tornar efectiva a presente garantia, o consumidor deverá dirigir-se sempre ao estabelecimento onde tenha comprado o produto, acompanhado do comprovativo de compra. Só no caso de o anterior resultar impossível ou excessivamente dispendioso, o consumidor poderá dirigir-se ao importador que o referido estabelecimento lhe indique.

Made in China

Règles de sécurité

1. Lire avant d'utiliser l'autocuiseur. Conserver ces instructions.

2. Les règles de sécurité doivent impérativement être respectées pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
3. Éloigner les enfants lors de l'utilisation de l'autocuiseur.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée et le manche.
5. Vérifier que les poignées sont correctement fixées et situées.
6. Redoubler de prudence en transportant l'autocuiseur plein de liquide chaud.
7. Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chaud.
8. Ne jamais utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui pour lequel il est prévu. Cet ustensile permet de cuire sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. Veiller à ce que l'autocuiseur soit bien fermé avant de l'utiliser. Pour en savoir plus, consulter les instructions.
9. Ne jamais remplir l'autocuiseur au-delà des 2/3. Dans le cas d'aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes, ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité totale.
10. Ne pas cuire d'aliments comme la compote de pommes, les airelles, l'orge, l'avoine ou d'autres céréales, les petits pois, les pâtes, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse et des bulles qui pourraient bloquer la soupape de sécurité.
11. Après la cuisson des viandes qui ont une peau superficielle (par ex. la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, éviter de les piquer tant que la peau semble gonflée, car du liquide chaud risque de provoquer des brûlures.
12. Dans le cas d'aliments épais, remuer légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter les projections à l'extérieur.
13. Avant d'utiliser l'autocuiseur, il faut toujours s'assurer que les soupapes de sécurité ne sont pas obstruées. Consulter les instructions d'utilisation.
14. Avant d'utiliser cet autocuiseur, il faut s'assurer qu'il est correctement fermé. Il faut également s'assurer que la fente de sécurité du couvercle est dirigée à l'opposé du sens d'utilisation.
15. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour cuisiner uniquement avec de l'huile.
16. Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir ajouté de l'eau au préalable, cela provoquerait de sérieux dommages.
17. Une fois la pression de cuisson normale atteinte, baisser la température, afin d'empêcher la perte de vapeur créée par le liquide. Surveiller l'autocuiseur pendant la cuisson.
18. N'ouvrir l'autocuiseur que lorsque la pression est complètement retombée à l'intérieur. Ne jamais forcer son ouverture. Consulter les instructions d'utilisation.
19. Ne modifier aucune pièce d'origine de l'autocuiseur, en particulier celles liées à la sécurité, outre les instructions du présent manuel. Cela pourrait annuler l'efficacité des éléments de sécurité. Si une ou plusieurs pièces ne correspondent pas à la description qui figure dans cette notice, contacter un technicien pour qu'il puisse les vérifier.
20. Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant. Plus particulièrement, utiliser un autocuiseur et un couvercle produits par le même fabricant et conçus pour être compatibles.
21. Toute réparation doit être réalisée par du personnel autorisé du service après-vente.

eMotion

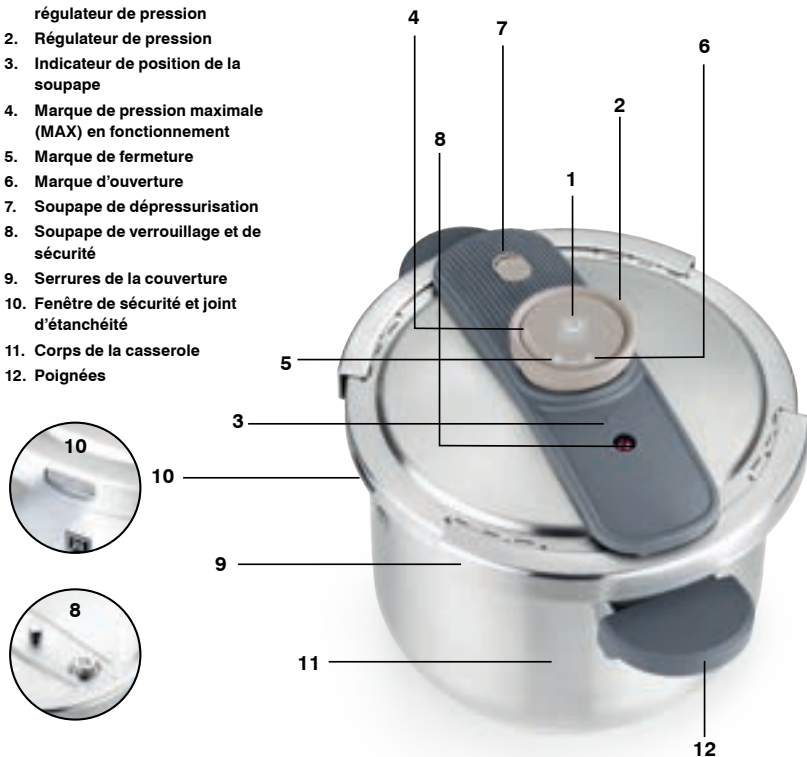
Instructions d'utilisation



Régulateur de pression à plusieurs niveaux	de 0 kPa à 100 kPa
Pression de la vanne de sécurité	150 kPa
Pression maximale admissible	300 kPa

Schéma

1. Colonne stabilisatrice du régulateur de pression
2. Régulateur de pression
3. Indicateur de position de la soupape
4. Marque de pression maximale (MAX) en fonctionnement
5. Marque de fermeture
6. Marque d'ouverture
7. Soupape de dépressurisation
8. Soupape de verrouillage et de sécurité
9. Serrures de la couverture
10. Fenêtre de sécurité et joint d'étanchéité
11. Corps de la casserole
12. Poignées



Caractéristiques de l'autocuiseur

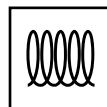
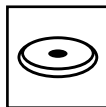
Diamètre du corps de l'autocuiseur:

Capacité	Diamètre	Référence eMotion
4L	22 cm	A180201
6L	22 cm	A180202
7L	22 cm	A180203
4+7L	22/ 22 cm	A180205

Sources de chaleur compatibles

Les modèles d'autocuiseurs EMotion de BRA sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, induction incluse.

- Sur des plaques électriques, nous recommandons d'utiliser un foyer de diamètre inférieur ou égal à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.
- Sur des plaques vitrocéramiques, nous recommandons de vérifier que le fond extérieur de l'autocuiseur soit propre et sans aucun résidu.
- Sur des plaques à gaz, nous recommandons que la flamme ne ressorte jamais du diamètre du fond de l'autocuiseur.
- Sur des plaques à induction, nous recommandons d'utiliser un foyer d'un diamètre équivalent ou légèrement inférieur (qui couvre au moins 70 %) à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.



INDUCTION

Système tout-en-un

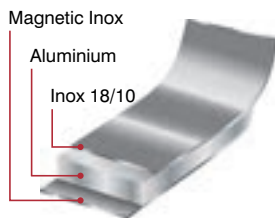
Le bouton de régulation de la pression situé sur le couvercle vous permet, d'une seule main, de sélectionner l'ouverture et la fermeture de la casserole, ainsi que de régler la pression de fonctionnement et de dépressuriser progressivement. Tout est concentré en un seul endroit pour une utilisation optimale.



Triple fond diffuseur

Pour tirer un profit optimal de la chaleur, il possède un fond de diffusion sandwich composé d'acier inoxydable - aluminium - acier inoxydable.

Ce fond de diffusion spécial absorbe et transmet l'énergie avec une homogénéité maximale.



- Triple fond diffuseur

Cuádruple sistema de seguridad

En caso de exceso de presión:

La casserole est équipée d'un triple système de sécurité.

1. La soupape de dépressurisation agirait rapidement en évacuant la vapeur par la soupape située sur le pont supérieur de la casserole (figure 1).
2. Une seconde soupape agirait en évacuant la vapeur à une pression légèrement supérieure à celle de la première soupape, et ce dans le cas exceptionnel où la première ne fonctionnerait pas (figure 2).
3. La soupape de verrouillage interviendrait ensuite.
4. D'autre part, le design même du couvercle de la casserole et son joint constituent un troisième système de sécurité.

Si les deux soupapes de sécurité ne fonctionnaient pas, le joint en caoutchouc se dilaterait et sortirait par la fente du couvercle, située sous le système de fermeture, permettant ainsi l'évacuation de la pression de la casserole (figure 2).

figure 1



figure 2



Nous recommandons de remplacer le joint d'étanchéité au moins une fois par an.

En la cuisine quotidienne, nous recommandons de commencer à feu moyen (1200W-1500W pour induction ; si vous utilisez du gaz, la flamme ne doit pas dépasser le bord inférieur de la casserole), en sélectionnant un niveau de pression entre 0 et 60 kPa. Une fois que la soupape de sécurité rouge se soulève, augmentez lentement la pression et réduisez le niveau de feu (500W pour induction).

L'autocuiseur rapide eMotion de BRA est sécurisée, permet d'économiser de l'énergie et est durable pour l'environnement.

La sécurité multi-niveaux et la cuisson rapide peuvent significativement réduire le temps et l'énergie de cuisson, tout en diminuant efficacement les émanations. De plus, elle vous aidera à maintenir une alimentation saine en préservant au maximum les vitamines dans vos recettes

Pièces de rechange BRA disponibles auprès des services d'assistance technique

Pour le remplacement d'autres pièces que celles décrites ici ou pour des réparations, contacter le service après-vente BRA.

Utiliser uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant.

Description	Référence
Poignée eMotion	A991943
Joint en caoutchouc 22cm	A991942

Instructions d'utilisation

Ouverture du couvercle

Alignez l'indicateur de position de la soupape avec la marque d'ouverture. Les pinces de verrouillage du couvercle se déplacent vers l'extérieur et le couvercle s'ouvre (voir figure 3).



Figure 3

Fermeture et fonctionnement

Alignez l'indicateur de position de la soupape avec le repère de fermeture. Les pinces de verrouillage du couvercle se déplacent vers l'intérieur et le couvercle se ferme (figure 4).



Figure 4

Lorsque l'indicateur de position de la soupape est aligné avec le repère MAX, la pression de cuisson est réglée à 100 kPa. Une fois que la pression interne atteint 4 kPa, la soupape de verrouillage se soulèvera automatiquement. Lorsque la pression interne dépasse les 100 kPa, l'excès de vapeur sera évacué par la soupape de dépressurisation (figure 5).

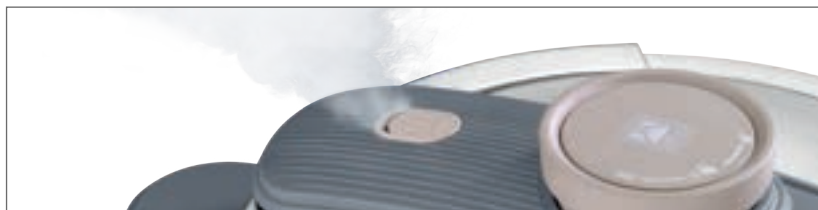


Figure 5

Premier usage

Avant de utiliser l'autocuiseur pour la première fois, nous recommandons de bien nettoyer toutes les pièces avec de l'eau chaude, des détergents liquides et des éponges non abrasives. Ne placez pas le couvercle dans le lave-vaisselle, bien que vous puissiez mettre le corps dans le lave-vaisselle.

Remplissez le corps de l'autocuiseur avec de l'eau jusqu'à 2/3 de sa hauteur

- Fermez l'autocuiseur rapide (voir page précédente : Fermeture).
- Placez l'autocuiseur rapide sur la source de chaleur au niveau maximal.
- Dès que la vapeur commence à sortir de la soupape de dépressurisation, réduisez la source de chaleur au niveau minimal et chronométrez 20 minutes.
- Après 20 minutes, éteignez complètement la source de chaleur.
- Pour dépressuriser l'autocuiseur rapide, placez le sélecteur sur la position 0 kPa (vous pouvez libérer progressivement la pression en tournant lentement le bouton de régulation jusqu'à la position 0), ce qui entraînera la sortie de vapeur par la soupape, qui cessera au fur et à mesure que la pression intérieure disparaît.
- Si vous souhaitez que la pression baisse plus rapidement, placez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide.
- Lorsque la vapeur cesse de sortir de la soupape de dépressurisation, ouvrez l'autocuiseur.
- Rincez et séchez le couvercle et le corps de l'autocuiseur.

Début de cuisson

Avant chaque utilisation, vérifiez que la valve de dépressurisation n'est pas obstruée.

Positionnez le régulateur de pression sur la position MAX.

Remplissage minimum : remplissez toujours la casserole avec une quantité minimale équivalente à 25 cl (2 verres d'eau).

Remplissage maximum : NE remplissez JAMAIS le corps de la casserole au-delà de 2/3 de sa hauteur, aliments inclus. Référez-vous aux marques intérieures de remplissage maximum et minimum.

- En cas de cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses déshydratées ou les compotes, ne remplissez jamais le corps de la casserole au-delà de la moitié de sa hauteur.
- Placez la casserole sur la source de chaleur à puissance maximale. Tournez le régulateur de pression au maximum pour cuire les aliments selon les minutes indiquées dans le tableau (voir page 11).
- Lorsque la valve de dépressurisation commence à laisser échapper de la vapeur, la cuisson a commencé. Réduisez l'intensité du feu au minimum.

À partir de ce moment, commence le temps de cuisson recommandé

Si aucune vapeur ne sort par la valve de fonctionnement et qu'aucun bruit n'est émis pendant la cuisson:

La pression n'a pas augmenté. Cela est normal pendant les premières minutes de cuisson.

Si ce problème persiste, vérifiez que:

- La source de chaleur est suffisamment forte. Si ce n'est pas le cas, augmentez-la progressivement.
- Le liquide à l'intérieur de la casserole est au moins de 25 cl (2 verres d'eau).
- La valve de dépressurisation à l'intérieur du couvercle est propre et exempte de débris.
- L'autocuiseur rapide est correctement fermée.

Durante la cocción

Dès que la valve de dépressurisation commence à émettre de la vapeur régulièrement, réduisez la source de chaleur.

Ne laissez pas les enfants à proximité lorsque vous utilisez l'autocuiseur rapide.

Chronométrez les temps de cuisson en utilisant le tableau "temps de cuisson" inclus dans ce manuel.

Une légère émanation de vapeur par la valve de dépressurisation pendant l'utilisation de l'autocuiseur rapide est considérée comme normale.

Pendant la cuisson sous pression, assurez-vous qu'un peu de vapeur s'échappe régulièrement par la valve de dépressurisation. Si cela ne se produit pas, vous pouvez légèrement augmenter la source de chaleur ; si, au contraire, il y a une quantité excessive de vapeur, réduisez la source de chaleur.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Éteignez immédiatement la source de chaleur.
- Laissez refroidir l'autocuiseur.
- Vérifiez que la valve de dépressurisation, à l'intérieur comme à l'extérieur du couvercle, est libre de débris (pour des raisons de sécurité, procédez d'abord à la dépressurisation de l'autocuiseur avant de faire les vérifications).

Si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle de l'autocuiseur rapide, vérifiez:

- La fermeture de l'autocuiseur rapide et, si nécessaire, assurez-vous que la fermeture est bien fixée.
- L'état de la joint d'étanchéité et, si nécessaire, remplacez-le.
- Le bon positionnement du joint d'étanchéité sur le couvercle de l'autocuiseur rapide.
- La propreté du couvercle, de la valve de sécurité et de la valve de dépressurisation.
- L'état du bord du corps de l'autocuiseur rapide

Temps de cuisson

Les temps de cuisson démarrent à partir du moment où l'autocuiseur atteint la pression souhaitée, c'est-à-dire dès que de la vapeur commence à s'échapper par la soupape.

	Minutes à pression maximale		Minutes à pression maximale
Légumes			
Artichauts	8	Épinards	3
Céleri	3	Petits pois	3
Courgettes	4	Fèves	5
Oignons	3	Pommes de terre	5
Choux	5	Carottes	5
Chou-fleur	5		
Légumes*			
Haricots	18	Lentilles	20
Riz	3	Macaronis	5
Pois chiches	25	Vermicelles	3
Viandes		Poissons	
Rôti de bœuf, de génisse, d'agneau, de porc	15	Clovisses	2
Côtelettes d'agneau	5	Thon	3
Bœuf en daube	20	Morue	5
Foie	8	Calamars	5
Soupes et bouillons			
Bouillon de viande	15	Soupe de légumes	8
Pot-au-feu	20	Soupe de poisson	3

* Pour cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes, le riz, etc., ne jamais remplir le corps de l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa hauteur.

Ces temps de cuisson sont fournis à titre d'indication, car chaque type de cuisinière, au gaz, électrique, etc. offre des résultats différents.

Ouverture de l'autocuiseur rapide

Pour libérer la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur rapide, une fois la source de chaleur éteinte, placez le sélecteur de pression en position de dépressurisation, en faisant particulièrement attention à la sortie de vapeur.

Vous pouvez opter pour une décompression rapide : placez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide pour faire baisser la pression plus rapidement.

Lorsque plus de vapeur ne sort plus de la soupape de fonctionnement, cela signifie qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Ouvrez l'autocuiseur. Pour déplacer l'autocuiseur rapide, utilisez les

poignées.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle de l'autocuiseur:

- Dépressurisez l'autocuiseur.
- Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur.

Si les aliments ne sont pas cuits ou sont brûlés, vérifiez:

- Le temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.
- La quantité d'eau ou de liquide utilisée.

Méthodes de Dépressurisation

Chaque fois que vous éteignez le feu, nous recommandons d'attendre que la soupape de sécurité soit complètement abaissée avant d'ouvrir le couvercle. N'utilisez pas de dépressurisation rapide pour les aliments qui gonflent pendant la cuisson, tels que les haricots, les bouillies et les aliments à peau croustillante. Cela peut provoquer des éclaboussures ou des brûlures.

Méthode 1 : Dépressurisation automatique

Refroidissement naturel. Après avoir éteint le feu, attendez que l'autocuiseur refroidisse et que la soupape de sécurité soit complètement abaissée avant d'ouvrir le couvercle. Notez que cela peut prolonger la cuisson des aliments.

Méthode 2 : Dépressurisation rapide

Ajustez progressivement et lentement le régulateur de pression pour libérer la pression et ouvrez le couvercle après que la soupape de sécurité soit complètement abaissée.

(Ne tournez pas le régulateur de pression trop rapidement. Cela peut provoquer des éclaboussures et des brûlures).

Méthode 3 : Dépressurisation sous l'eau courante

Placez l'autocuiseur dans l'évier, laissez l'eau couler sur les bords pour refroidir l'appareil, tournez progressivement le régulateur de pression jusqu'à la position d'ouverture et ouvrez le couvercle après que la soupape de verrouillage soit complètement abaissée.

Nettoyage et entretien

Éviter de laisser des aliments trop longtemps à l'intérieur de l'autocuiseur.

NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.

- Pour laver l'extérieur du corps de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Pour laver le couvercle de l'autocuiseur, utiliser un détergent doux et une éponge ordinaire du côté doux.
- Laver le corps de l'autocuiseur à la main ou dans le lave-vaisselle.

Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur tremper dans l'eau.

Ne jamais laisser le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer la soupape de dépressurisation sous l'eau.
- Nettoyer le centreur de la soupape de dépressurisation à l'aide d'un jet d'eau puissant et abondant, en utilisant une aiguille pour s'assurer que la pièce est correctement nettoyée.
- Laver la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle de l'autocuiseur.
- Il faut éviter de laisser longtemps les aliments déjà cuisinés dans l'autocuiseur, car ils ont tendance à adhérer. Cela entraîne un surplus de travail en termes de nettoyage, de quantité de produits chimiques nécessaires (plus de détergent) et notre autocuiseur pourrait finir rayé ou abîmé.
- Les taches de calcaire peuvent être évitées en séchant l'autocuiseur avec un torchon sec au lieu de le laisser sécher seul. Cela permet également d'éviter les taches laissées par le chlore et d'autres substances présentes dans l'eau.
- En présence d'une tache de calcaire particulièrement problématique sur le corps de l'autocuiseur, utiliser un chiffon imbibé de vinaigre chaud pour l'éliminer. Ensuite, laver le corps normalement et sécher avec un torchon.
- S'il a perdu de son brillant, frotter le corps de l'autocuiseur avec un chiffon imbibé d'alcool.

Remplacement du joint d'étanchéité

- Toujours choisir un joint correspondant au modèle de l'autocuiseur.
- Il faut l'immerger dans de l'eau savonneuse, le rincer et le mettre en place en exerçant une pression progressive avec les doigts, jusqu'à ce qu'il soit complètement emboîté dans la rainure prévue à cet effet à l'intérieur du couvercle.
- Ne jamais couper le joint d'étanchéité. Faire vérifier l'autocuiseur par un service technique BRA agréé si celui-ci a plus de dix ans.

Si un aliment a brûlé à l'intérieur de l'autocuiseur:

- Laisser le corps de l'autocuiseur tremper un certain temps avant de le laver.
- NE JAMAIS utiliser de l'eau de javel ou des produits contenant des composés chlorhydriques.

Questions Fréquemment Posées

Si la soupape de sécurité ne se soulève pas automatiquement et que la vapeur s'échappe autour des poignées pendant la cuisson :

Cela est normal pendant les premières minutes de chauffage. Si cela persiste, vérifiez soigneusement les points suivants :

- A.** La température interne est-elle suffisamment chaude ? Si ce n'est pas le cas, augmentez-la.
- B.** Y a-t-il suffisamment d'eau ? Si ce n'est pas le cas, ajoutez-en.
- C.** Le régulateur de pression est-il réglé incorrectement sur 0 ? Sélectionnez le niveau MAX.
- D.** L'autocuiseur rapide est-elle bien fermée ? Assurez-vous que les verrous de sécurité sont correctement enclenchés.

Si beaucoup de vapeur et de bruit proviennent de la soupape de sécurité mais qu'aucune vapeur ne sort du régulateur :

- A.** Éteignez la source de chaleur, arrêtez de chauffer et utilisez de l'eau courante pour dépressuriser lentement.
- B.** Vérifiez et nettoyez la soupape de dépressurisation ainsi que la soupape de verrouillage d'ouverture et de sécurité.
- C.** Vérifiez si d'autres parties du panneau sont desserrées.

Si la vapeur s'échappe autour du couvercle, vérifiez :

- A.** Le couvercle est-il correctement fermé ?
- B.** Les verrous sont-ils correctement enclenchés et rien n'est obstrué ?
- C.** Le couvercle, la soupape de verrouillage d'ouverture et de sécurité ainsi que la soupape

de dépressurisation sont-ils obstrués ?

- D.** Le bord de l'autocuiseur rapide est-il endommagé ?

Si le couvercle ne peut pas être ouvert :

- A.** Vérifiez si la soupape de sécurité est complètement abaissée ; sinon, attendez qu'elle le soit.
- B.** Si nécessaire, utilisez de l'eau courante ou un chiffon humide pour dépressuriser. Ouvrez le couvercle après que la soupape de sécurité soit complètement abaissée.

Si les aliments collent à l'autocuiseur rapide :

- A.** Faites tremper dans l'eau puis nettoyez.
- B.** Utilisez un détergent pour ustensiles de cuisine en acier inoxydable. (N'utilisez pas de détergents corrosifs ou contenant du chlore.)

Si les aliments sont trop cuits ou pas assez cuits, vérifiez :

- A.** Le temps de cuisson est-il trop long ou trop court ?
- B.** La puissance de la source de chaleur est-elle normale ?
- C.** Le niveau de pression est-il correctement réglé ?
- D.** Y a-t-il suffisamment de liquide dans l'autocuiseur rapide ?

Garantie

Cette garantie a une durée de validité de trois ans à partir de la date d'achat du produit, et couvre les éventuels défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation de l'objet garanti, d'un usage inapproprié de ce dernier ou des dommages causés par des chocs.

Pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat.

Uniquement dans le cas où ce qui est mentionné ci-dessus s'avère impossible ou excessivement coûteux, le consommateur pourra s'adresser au fabricant afin de réclamer la réparation ou la substitution du produit, en l'envoyant par courrier ordinaire à:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAGNE).

Les éventuels produits défectueux couverts par cette garantie seront réceptionnés, réparés et/ou remplacés sans frais, et renvoyés à l'acheteur à titre gracieux.

Cette garantie n'a aucune incidence sur les droits dont dispose le consommateur conformément à ce que prévoit le RDL 1/2007, Loi Générale pour la Défense des Consommateurs et Utilisateurs.

La présente garantie sera interprétée conformément aux lois Espagnoles, et les tribunaux espagnols seront compétents pour régler tous les éventuels différends.

* Dans le cas où le produit a été acheté dans un pays autre que l'Espagne, pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui précède est impossible à réaliser ou trop coûteux, le consommateur pourra s'adresser à l'importateur que le dit établissement lui indiquera.

Made in China

Sicherheitsmaßnahmen

1. Vor Verwendung des Schnellkochtopfes lesen Sie gründlich alle Sicherheitsmaßnahmen. Bewahren Sie diese Anleitung auf.

2. Bei der Verwendung des Schnellkochtopfes müssen immer die Sicherheitsregeln befolgt werden.
3. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe, wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist.
4. Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie stattdessen die Griffe und den Auslöseknopf.
5. Stellen Sie sicher, dass die Griffe richtig angebracht und positioniert sind.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den mit heißer Flüssigkeit gefüllten Schnellkochtopf transportieren.
7. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Ofen.
8. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zweckentfremdet. Dieses Utensil kocht unter Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf fest verschlossen ist, bevor Sie ihn verwenden. Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen.
9. Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als 2/3 voll. Beim Kochen von Zutaten, die während des Kochens an Volumen zunehmen, wie Reis oder Bohnen, füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als 1/2 voll.
10. Bereiten Sie keine Lebensmittel wie Apfelmus, Heidelbeeren, Gerste, Haferflocken oder andere Cerealien, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti zu. Diese Lebensmittel neigen zur Schaum- und Blasenbildung, die das Sicherheitsventil verstopfen können.
11. Nach dem Garen von Fleisch mit oberflächlicher Haut (z. B. Rinderzunge), die unter Druckeinwirkung aufquellen kann. Stechen Sie nicht in das Fleisch, wenn die Haut aufgeblasen erscheint; Sie riskieren Verbrennungen durch heiße Flüssigkeit.
12. Bei pastösen Speisen sollten Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, damit diese Speisen nicht herausspritzen.
13. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, dass die Sicherheitsventile nicht verstopft sind. Siehe Gebrauchsanweisung.
14. Es ist wichtig, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsöffnung des Deckels auf die gegenüberliegende Gebrauchsseite zeigt.
15. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um nur mit Öl zu kochen.
16. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Zugabe von Wasser, dies würde es ernsthaft beschädigen.
17. Wenn der normale Hochdruck erreicht ist, verringern Sie die Temperatur; dies wird verhindert, dass der Dampf, der die Flüssigkeit erzeugt hat, verloren geht. Behalten Sie den Schnellkochtopf während des Kochens im Auge.
18. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nur, wenn kein Druck mehr im Inneren vorhanden ist. Öffnen Sie niemals mit Gewalt. Siehe Gebrauchsanweisung.
19. Verändern Sie keine der Originalteile des Schnellkochtopfes, insbesondere die Sicherheitselemente, über die in dieser Anleitung angegebene Anweisungen hinaus; dies könnte Sicherheitsfunktionen unwirksam machen. Wenn ein oder mehrere Teile nicht der Beschreibung in dieser Broschüre entsprechen, wenden Sie sich zur Überprüfung an einen Techniker.
20. Verwenden Sie nur Herstellerteile, die dem entsprechenden Modell entsprechen. Verwenden Sie insbesondere Topf und Deckel, die vom selben Hersteller stammen und von diesem als kompatibel gekennzeichnet sind.
21. Jede Reparatur muss von autorisiertem Personal des Kundendienstes durchgeführt werden.

eMotion

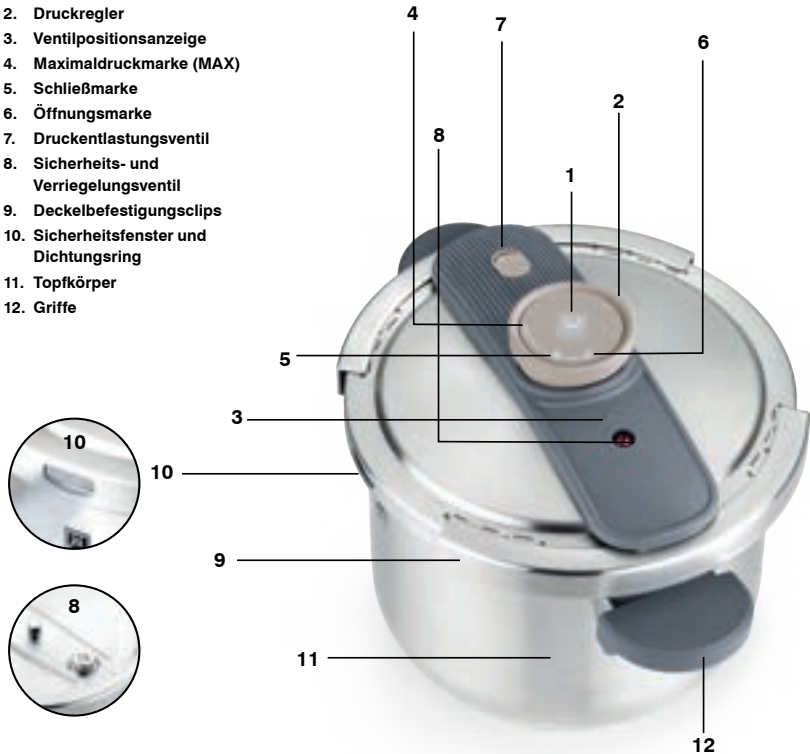
Gebrauchsanleitung



Mehrstufiger Druckregler	Von 0 kPa bis 100 kPa
Sicherheitsventildruck	150 kPa
Maximal zulässiger Druck	300 kPa

Muster

1. Stabilisatorsäule des Druckreglers
2. Druckregler
3. Ventilpositionsanzeige
4. Maximaldruckmarke (MAX)
5. Schließmarke
6. Öffnungsmarke
7. Druckentlastungsventil
8. Sicherheits- und Verriegelungsventil
9. Deckelbefestigungsclips
10. Sicherheitsfenster und Dichtungsring
11. Topfkörper
12. Griffe



Eigenschaften des Schnellkochtopfes

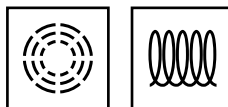
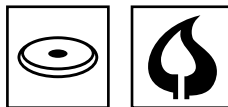
Durchmesser und Struktur des Schnellkochtopfes:

Kapazität	Durchmesser	Referenz
4L	22 cm	A180201
6L	22 cm	A180202
7L	22 cm	A180203
4+7L	22/ 22 cm	A180205

Kompatible Wärmequellen

Die Tekna-Schnellkochtopfmodelle von BRA sind mit allen Wärmequellen kompatibel, einschließlich Induktion.

- Bei Elektroplatten wird die Verwendung eines Herdes mit einem Durchmesser gleich oder kleiner als der äußere Topfboden empfohlen.
- Bei Cerankochfeldern wird empfohlen, zu überprüfen, ob der äußere Boden des Topfes sauber und völlig frei von Rückständen ist.
- Bei Gaskochfeldern wird empfohlen, dass die Flamme niemals den Durchmesser des Topfbodens überschreitet.
- Auf Induktionskochfeldern wird die Verwendung eines Herdes empfohlen. Durchmesser gleich oder etwas kleiner (mindestens 70 %) als der äußere Boden des Topfes.



INDUCTION

Alles-in-einem-System

Der Druckreglerknopf, der sich am Deckel befindet, ermöglicht es Ihnen, mit nur einer Hand die Öffnung und das Schließen des Topfes zu wählen, den Betriebsdruck einzustellen und den Druck schrittweise abzulassen. Alles an einem Ort für eine optimale Benutzerfreundlichkeit.



Dreifacher Diffusorboden

Um die Wärme optimal zu nutzen, verfügt er über einen Toast-Diffusorboden aus Edelstahl - Aluminium - Edelstahl.

Dieser spezielle Diffusor Boden absorbiert und überträgt Energie mit maximaler Homogenität.



- dreifacher Diffusor unten

Cuádruple sistema de seguridad

En caso de exceso de presión:

- 1- Der Topf verfügt über ein dreifaches Sicherheitssystem. Die Druckentlastungsventil würde schnell durch die Druckentlastungsöffnung am oberen Rand des Topfes (siehe Abbildung 1) arbeiten, um den Topf zu entlüften.
- 2- Ein zweites Ventil würde den Topf bei einem etwas höheren Druck entlüften, falls das erste Ventil nicht funktioniert (siehe Abbildung 2).
- 3- Das Sicherheitsventil würde dann aktiv werden.
- 4- Außerdem bildet das Design des Deckels und seine Dichtung ein drittes Sicherheitssystem. Falls die beiden Sicherheitsventile nicht reagieren, würde sich die Gummidichtung dehnen und durch den Schlitz im Deckel, der sich unter dem Verschlussystem befindet, austreten, um den Druck im Topf abzubauen (Abbildung 2).

Abbildung 1



Abbildung 2



**Wir empfehlen, die Dichtungsring
mindestens einmal im Jahr zu wechseln**

In der täglichen Küche empfehlen wir, mit mittlerer Hitze zu beginnen (1200W-1500W bei Induktion; bei Gas sollte die Flamme nicht den unteren Rand des Topfes überschreiten), und einen Druckbereich zwischen 0 und 60 kPa auszuwählen. Sobald das rote Sicherheitsventil sich hebt, erhöhen Sie den Druck langsam und reduzieren Sie die Hitze (500W bei Induktion).

Der eMotion Schnellkochtopf von BRA ist sicher, energieeffizient und umweltfreundlich. Die mehrstufige Sicherheit und das schnelle Kochen können die Kochzeit und den Energieverbrauch erheblich reduzieren und gleichzeitig effektiv die Dämpfe verringern. Zudem hilft er Ihnen, eine gesunde Ernährung beizubehalten, indem er die Vitamine in Ihren Rezepten maximal erhält.

BRA-Ersatzteile beim technischen Kundendienst erhältlich

Wenden Sie sich für den Umtausch anderer als der hier angegebenen Teile oder für Reparaturen an den BRA-Kundendienst.

Verwenden Sie nur Herstellerteile, die dem entsprechenden Modell entsprechen.

Beschreibung	Referenz
eMotion-Deckelgriff	A991943
Dichtung für Schnellkochtopf 22cm	A991942

Gebrauchsanweisung

Öffnen

Richten Sie den Positionsanzeiger des Ventils auf das Öffnungszeichen aus.

Die Verriegelungsclips des Deckels bewegen sich nach außen und der Deckel öffnet sich (Abbildung 3).



Abbildung 3

Schließen und Betrieb

Richten Sie den Positionsindikator des Ventils mit der Markierung „Schließen“ aus. Die Verriegelungsclips des Deckels bewegen sich nach innen und der Deckel wird geschlossen (Abbildung 4).



Abbildung 4

Wenn der Positionsindikator des Ventils mit der MAX-Markierung übereinstimmt, ist der Kochdruck auf 100 kPa eingestellt. Nachdem der Innendruck 4 kPa erreicht hat, wird das Sicherheitsventil automatisch angehoben. Wenn der Innendruck 100 kPa überschreitet, wird der überschüssige Dampf durch das Entlüftungsventil abgelassen (Abbildung 5).

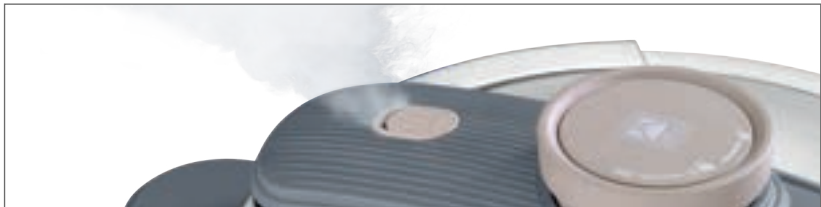


Abbildung 5

Erste Verwendung

Vor der ersten Verwendung des Druckkochtopfs empfehlen wir, alle Teile gründlich mit heißem Wasser, flüssigem Reinigungsmittel und nicht kratzenden Schwämmen zu reinigen. Die Deckel sollten nicht in die Spülmaschine, der Topf selbst kann jedoch dort gereinigt werden.

Füllen Sie den Topf mit Wasser bis zu 2/3 seiner Höhe.

- Schließen Sie den Topf (siehe vorherige Seite: Schließen).
- Stellen Sie den Druckkochtopf auf die höchste Hitzequelle.
- Sobald Dampf aus dem Entlüftungsventil austritt, reduzieren Sie die Hitze auf das Minimum und lassen Sie den Topf 20 Minuten lang kochen.
- Nach den 20 Minuten schalten Sie die Hitze vollständig aus.
- Zum Entlüften des Druckkochtopfs stellen Sie den Regler auf die Position 0 kPa (Sie können den Druck allmählich reduzieren, indem Sie den Druckregler langsam bis zur Position 0 drehen). Der Dampf wird durch das Ventil entweichen und aufhören, wenn der Druck im Inneren des Topfes verschwunden ist.
- Wenn Sie eine schnellere Druckreduktion wünschen, stellen Sie den Topf unter kaltes Wasser.
- Sobald kein Dampf mehr aus dem Entlüftungsventil austritt, öffnen Sie den Topf.
- Spülen und trocknen Sie den Deckel und den Topf ab.

Beginn des Kochvorgangs

Vor jedem Gebrauch überprüfen Sie, ob das Entlüftungsventil nicht blockiert ist.

Stellen Sie den Druckregler auf die MAX-Position.

Mindestfüllmenge: Füllen Sie den Topf immer mit mindestens 25 cl (2 Glas Wasser).

Maximale Füllmenge: Füllen Sie den Topf niemals über 2/3 seiner Höhe, einschließlich der Lebensmittel. Orientieren Sie sich an den Innenmarkierungen für maximale und minimale Füllmengen.

Falls Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen, wie Reis, getrocknete Hülsenfrüchte oder Kompott, füllen Sie den Topf niemals über die Hälfte seiner Höhe.

Stellen Sie den Druckkochtopf auf die höchste Hitzequelle.

Drehen Sie den Druckregler auf die maximale Stufe, um die Lebensmittel gemäß den in der Tabelle angegebenen Minuten zu kochen (siehe Seite 11).

Stellen Sie den Topf auf die Hitzequelle und drehen Sie das Rad auf den maximalen Druck (MAX).

Sobald das Entlüftungsventil beginnt, etwas Dampf abzulassen, hat das Kochen begonnen; reduzieren Sie die Hitze auf das Minimum.

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die empfohlene Kochzeit.

Wenn kein Dampf aus dem Funktionsventil austritt und während des Kochens kein Geräusch zu hören ist:

- Der Druck hat sich nicht aufgebaut. Das ist in den ersten Minuten des Kochens normal.

Wenn dieses Ereignis weiterhin besteht, überprüfen Sie:

- Ob die Wärmequelle ausreichend stark ist. Falls nicht, erhöhen Sie die Wärmequelle schrittweise.
- Ob ausreichend Flüssigkeit im Inneren des Schnellkochtopf eingefüllt ist, mindestens 25 cl (2 Gläser Wasser).
- Ob das Überdruckventil auf der Innenseite des Deckels sauber und frei von Rückständen ist.
- Ob der Schnellkochtopf korrekt verschlossen ist.
- Ob die Dichtungsdichtung oder die Ränder des Schnellkochtopf beschädigt sind.

Während des Kochens

Sobald das Überdruckventil regelmäßig Dampf abgibt, reduzieren Sie die Wärmequelle.

Halten Sie Kinder während der Verwendung des Schnellkochtopfs fern.

Messen Sie die Garzeiten anhand der in diesem Handbuch enthaltenen Tabelle „Garzeiten“. Ein leichtes Entweichen von Dampf durch das Überdruckventil während des Kochens ist normal.

Überprüfen Sie während des Druckkochens regelmäßig, ob etwas Dampf durch das Überdruckventil entweicht. Wenn dies nicht der Fall ist, erhöhen Sie leicht die Wärmequelle. Wenn hingegen zu viel Dampf austritt, reduzieren Sie die Wärmequelle.

Schalten Sie die Wärmequelle aus, sobald die Garzeit abgelaufen ist.

Falls eines der Sicherheitssysteme in Betrieb geht:

- Schalten Sie sofort die Wärmequelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.

- Überprüfen Sie, dass das Überdruckventil sowohl innen als auch außen an der Deckel richtig gereinigt und frei von Rückständen ist (zu Ihrer Sicherheit führen Sie den Entdruckungsprozess durch, bevor Sie Überprüfungen vornehmen).

Wenn Dampf an den Rändern des Deckels des Schnellkochtopfs entweicht, überprüfen Sie:

- Den Verschluss des Schnellkochtopf und stellen Sie sicher, dass der Verschluss gegebenenfalls besser gesichert ist.
- Den Zustand der Dichtungsdichtung und ersetzen Sie diese, wenn nötig.
- Die korrekte Positionierung der Dichtungsdichtung am Deckel des Schnellkochtopfs.
- Die Reinigung des Deckels, des Sicherheitsventils und des Überdruckventils.
- Den Zustand des Randes des Topfkörpers.

Kochzeiten

Die Kochzeiten sollten ab dem Moment gemessen werden, an dem der Topf den richtigen Druck erreicht hat, wenn Dampf aus dem Ventil austritt.

	Minutos presión máxima		Minutos presión máxima
Gemüse			
Artischocken	8	Spinat	3
Sellerie	3	Erbsen	3
Zucchini	4	Saubohnen	5
Zwiebeln	3	Kartoffeln	5
Kohl	5	Möhren	5
Blumenkohl	5		
Hülsenfrüchte*			
Bohne	18	Linsen	20
Reis	3	Makkaroni	5
Kichererbsen	25	Nudeln	3
Fleisch		Fisch	
Roastbeef, Kuh, Lamm, Schwein	15	Venusmuscheln	2
Lammkoteletts	5	Thunfisch	3
Rindfleischintöpfe	20	Kabeljau	5
Leber	8	Tintenfisch	5
Suppen und Brühen			
Fleischbrühe	15	Gemüsesuppe	8
Gekocht	20	Fischsuppe	3

* Für den Fall, dass Sie Lebensmittel zubereiten, die sich beim Kochen ausdehnen, wie Hülsenfrüchte, Reis usw., füllen Sie den Schnellkochtopf niemals über die Hälfte seiner Höhe auf.

Diese Kochzeiten sind Richtwerte, da jede Art von Küche, Gas, Elektro usw. unterschiedliche Ergebnisse liefert.

Öffnung des Schnellkochtopf

Um den Dampf aus dem Inneren des Schnellkochtopf abzulassen, nachdem die Wärmequelle ausgeschaltet wurde, stellen Sie den Druckwähler auf die Entspannungsposition. Seien Sie besonders vorsichtig mit dem austretenden Dampf.

Sie können eine schnelle Druckentlastung wählen: Stellen Sie den Topf unter einen kalten Wasserstrahl, um den Druck schneller zu senken.

Wenn kein Dampf mehr aus dem Funktionsventil austritt, bedeutet das, dass kein Druck mehr im Inneren des Schnellkochtopf vorhanden ist. Öffnen Sie den Topf. Verwenden Sie die Griffe, um den Schnellkochtopf zu bewegen.

Methoden zur Druckentlastung

Jedes Mal, wenn Sie das Feuer ausschalten, empfehlen wir, zu warten, bis das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt ist, bevor Sie den Deckel öffnen. Verwenden Sie keine schnelle Druckentlastung für Lebensmittel, die während des Kochens aufquellen, wie Bohnen, Haferbrei und Lebensmittel mit knuspriger Haut. Dies kann Spritzer oder Verbrennungen verursachen.

Methode 1: Automatische Druckentlastung

Natürliches Abkühlen. Nachdem Sie das Feuer ausgeschaltet haben, warten Sie, bis der Schnellkochtopf abgekühlt ist und das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt ist, bevor Sie den Deckel öffnen. Beachten Sie, dass dies die Kochzeit verlängern kann.

Methode 2: Schnelle Druckentlastung

Stellen Sie den Druckregler allmählich und langsam ein, um den Druck abzulassen, und öffnen Sie den Deckel, nachdem das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt ist. (Drehen Sie den Druckregler nicht zu schnell. Dies kann Spritzer und Verbrennungen verursachen.)

Methode 3: Druckentlastung mit fließendem Wasser

Stellen Sie den Schnellkochtopf in die Spüle, lassen Sie Wasser entlang der Ränder fließen, um den Topf abzukühlen, drehen Sie den Druckregler allmählich in die Öffnungsposition und öffnen Sie den Deckel, nachdem das Verriegelungsventil vollständig abgesenkt ist.

Wenn Sie den Deckel des Schnellkochtopf nicht öffnen können:

- Druckentlasten Sie den Topf.
- Stellen Sie sicher, dass kein Druck mehr im Inneren ist.

Wenn die Lebensmittel nicht gekocht oder verbrannt sind, überprüfen Sie:

- Die Kochzeit.
- Die Leistung der Wärmequelle.
- Die korrekte Positionierung des Funktionsventils.
- Die Menge an Wasser oder Flüssigkeit, die verwendet wurde.

Pflege und Wartung

Vermeiden Sie es, Lebensmittel für längere Zeit im Topf zu lassen.

Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel oder sonstige Produkte, die Salzsäure enthalten.

- Reinigen Sie den Topf nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Um die Innenseite des SchnellkochSchnellkochtopf zu waschen, können Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen gewöhnlichen Scheuerschwamm auf der harten Seite verwenden.
- Um die Außenseite zu waschen, können Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen gewöhnlichen Scheuerschwamm auf der weichen Seite verwenden.
- Zum Reinigen des Deckels des SchnellkochSchnellkochtopf können Sie ein mildes Reinigungsmittel und einen gewöhnlichen Scheuerschwamm auf der weichen Seite verwenden.
- Sie können auch den Schnellkochtopf mit der Hand oder in der Spülmaschine reinigen.

Lassen Sie den Deckel des SchnellkochSchnellkochtopf nicht einweichen.

Reinigen Sie den Deckel des SchnellkochSchnellkochtopf nicht in der Spülmaschine.

- Reinigen Sie das Betätigungsventil unter Wasser.
- Reinigen Sie die Aufnahme des Betätigungsventils mit einem reichlichen und starken Wasserstrahl und verwenden Sie bei Bedarf eine Nadel, um die korrekte Reinigung des Teils zu gewährleisten.
- Reinigen Sie die Basis des Sicherheitsventils im Inneren des Wasserhahns zum Topf
- Es ist zu vermeiden, bereits gekochte Speisen längere Zeit im Topf zu lassen, da sie zum Anhaften neigen. Dann haben wir mehr Arbeit, reiben, wir benötigen mehr Chemikalien (mehr Waschmittel) und wir können unseren Schnellkochtopf zerkratzen und verderben.
- Kalkablagerungen lassen sich vermeiden, wenn wir den Schnellkochtopf mit einem trockenen Tuch abtrocknen, anstatt ihn selbst trocknen zu lassen. Auf diese Weise vermeiden wir auch Flecken, die durch Chlor und andere im Wasser enthaltene Substanzen zurückbleiben.
- Wenn wir einen besonders problematischen Kalkfleck auf dem Schnellkochtopf haben, können wir ihn mit heißem Essig auswischen. Dann waschen wir es normal und trocknen es mit einem Tuch.
- Wenn es seinen Glanz verloren hat, können wir den Schnellkochtopf mit einem mit Alkohol befeuchteten Tuch abreiben.

Dichtung Umtausch

- Es wird empfohlen, die Dichtung mindestens einmal im Jahr zu wechseln.

- Wählen Sie immer eine Dichtung, die Ihrem Schnellkochtopfmodell entspricht.
- Tauchen Sie es in Seifenwasser, spülen Sie es aus und setzen Sie es nach und nach ein, indem Sie mit den Fingern Druck ausüben, bis es vollständig in das vorgesehene Loch auf der Innenseite des Deckels eingeführt ist.
- Schneiden Sie niemals die Dichtung.

Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten BRA-Kundendienst überprüfen, wenn er länger als 10 Jahre in Gebrauch war.

Falls Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:

- Lassen Sie den Schnellkochtopf eine Weile einweichen, bevor Sie mit der Reinigung fortfahren.
- Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel oder Produkte, die Salzsäure enthalten.

Preguntas frecuentes

Wenn sich das Sicherheitsventil nicht automatisch hebt und der Dampf während des Kochens um die Griffe herum entweicht:

Dies ist in den ersten Minuten des Aufheizens normal. Wenn es weiterhin passiert, überprüfen Sie bitte sorgfältig Folgendes:

- A.** Ist die Innentemperatur ausreichend heiß? Falls nicht, erhöhen Sie sie.
- B.** Ist genügend Wasser vorhanden? Falls nicht, fügen Sie Wasser hinzu.
- C.** Ist der Druckregler fälschlicherweise auf 0 eingestellt? Wählen Sie die Stufe MAX.
- D.** Ist der Schnellkochtopf richtig verschlossen? Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsverschlussklammern korrekt geschlossen sind.

Wenn viel Dampf und Geräusche vom Sicherheitsventil kommen, aber kein Dampf vom Regler austritt:

- A.** Schalten Sie die Wärmequelle aus, hören Sie auf zu erhitzen und verwenden Sie fließendes Wasser, um langsam zu entlüften.
- B.** Überprüfen und reinigen Sie das Entlüftungsventil sowie das Öffnungs- und Sicherheitsverriegelungsventil.
- C.** Überprüfen Sie, ob andere Teile des Panels locker sind.

Wenn Dampf um den Deckel entweicht, überprüfen Sie:

- A.** Ist der Deckel korrekt geschlossen?

B. Sind die Klammern richtig geschlossen und gibt es keine Blockierungen?

C. Sind der Deckel, das Öffnungs- und Sicherheitsverriegelungsventil sowie das Entlüftungsventil blockiert?

D. Ist der Rand des Schnellkochtopf beschädigt?

Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:

- A.** Überprüfen Sie, ob das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt ist; wenn nicht, warten Sie, bis es sich senkt.
- B.** Wenn nötig, verwenden Sie fließendes Wasser oder ein feuchtes Tuch, um den Druck abzubauen. Öffnen Sie den Deckel, nachdem das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt ist.

Wenn sich das Essen am Topf festsetzt:

- A.** Weichen Sie es in Wasser ein und reinigen Sie es danach.
- B.** Verwenden Sie ein Spülmittel für Edelstahlkochgeschirr. (Verwenden Sie keine ätzenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.)

Wenn das Essen zu stark oder nicht ausreichend gekocht ist, überprüfen Sie:

- A.** Ob die Kochzeit zu lang oder zu kurz ist.
- B.** Ob die Heizleistung normal ist.
- C.** Ob der Drucklevel korrekt eingestellt ist.
- D.** Ob genügend Flüssigkeit im Topf vorhanden ist.

Garantie

Diese Garantie gilt für 3 Jahre ab dem Kaufdatum und deckt alle Fabrikationsfehler, jedoch nicht eventuelle Schäden durch unangemessene oder falsche Verwendung des Produkts oder durch Stöße.

Zur Inanspruchnahme dieser Garantie muss der Verbraucher sich an das Geschäft wenden, in dem er das Produkt gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Hersteller wenden und die Reparatur oder den Austausch des Produkts beantragen. Senden Sie das Produkt dann bitte mit normaler Post an:

ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (SPANIEN).

Die schadhaften Produkte werden im Rahmen dieser Garantie kostenlos entgegengenommen, repariert bzw. ersetzt und dem Käufer wieder ausgehändigt.

Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Verbraucherrechte gemäß Königlichem Dekret 1/2007, dem Grundgesetz zum Schutz der Verbraucher und Benutzer.

Diese Vereinbarung unterliegt den Gesetzen Spaniens und für jeglicher Rechtsstreit in diesem Zusammenhang sind die spanischen Gerichte zuständig.

* Wurde das Produkt in einem anderen Land als Spanien gekauft, muss sich der Verbraucher zur Inanspruchnahme dieser Garantie an das Geschäft wenden, wo er es gekauft hat und den entsprechenden Kaufbeleg vorlegen. Nur wenn dies unmöglich oder unangemessen teuer sein sollte, kann der Verbraucher sich auch direkt an den Importeur wenden, der ihm vom Geschäft genannt wird.

Made in China



e **Motion**



FULL INDUCTION

CE



ISOGONA, S.L.

Basters, 4 43800 VALLS (SPAIN)

Tel. +34 977 608 810

bra@braisogona.com

www.braisogona.com